

Утверждаю
Директор лицея
приказ №

OT 31.08.2020г



2.2 В лицее в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологичным, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся)

2.3. Администрация лицея обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств федерального, местного бюджета и родительских взносов.

2.5. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в лицее допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, находящиеся по месту, возможно в районе.

2.6. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.8. Организацию питания в лицее осуществляет ответственное лицо за организацию питания, назначаемое приказом директора на текущий учебный год.

2.9. Ответственность за организацию питания в лицее несет руководитель лицея.

3. Порядок организации питания в лицее

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором лицея меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах).

3.2. Столовая лицея осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней в режиме работы лицея. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания лицея, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором лицея.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором лицея. Отпуск горячего питания обучающимся в столовой организуется по классам.

3.4. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, фельдшер, заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог, ответственный за питание детей из семей, оказавшихся в тяжелой ситуации.

3.5. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.

3.6. Классные руководители должны сопровождать класс на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

3.7. Ответственный за организацию питания в лицее, назначенный приказом директора:

- посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;
- регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль соблюдения графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов)
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. Документация

В лицее должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

1. Положение об организации питания обучающихся.
2. Приказ управления образования «Об организации школьного питания».
3. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
4. Приказ директора, регламентирующий организацию питания.