

«Согласовано»

Председатель профсоюза
Шарипова Г.Ф.

Протокол педсовета № 1
от 12 января 2021 г.

«Рассмотрено»

Совет обучающихся
Гибадуллина А.А.

«Утверждаю»

Директор МБОУ Лицей
с. Нижнеяркеево
Ганиев А.Г.

Приказ № от 11 января 2021 г.

«Рассмотрено»

Председатель родительского комитета
Сулейманова Р.Р.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся МБОУ Лицей с. Нижнеяркеево

1 Общие положения

Настоящее *Положение об организации питания обучающихся в лицее* устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в общеобразовательном учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

Данное положение об организации питания учащихся в школе разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного горячего питания в общеобразовательном учреждении, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

Настоящее положение об организации питания обучающихся в школьной столовой разработано на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 в редакции от 07.03.2018г, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами Главы 8 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» законов, постановлений и распоряжений Управления образования и Администрации МР Илишевский район, касающихся социального питания и социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях; на основании Устава общеобразовательного учреждения.

Основными задачами при организации питания в общеобразовательном учреждении, являются:

- обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания лицеистов в общеобразовательном учреждении;
- порядок организации питания в лицее;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

Настоящее Положение об организации питания обучающихся в лицее принимается Педагогическим советом общеобразовательного учреждения и в обязательном порядке утверждается директором.

Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность общеобразовательного учреждения.

Данное Положение об организации питания обучающихся в лицее принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения Педагогическим советом общеобразовательного учреждения и

утверждаются директором. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2 Основные цели и задачи организации питания в школе

Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

Социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей попавших в трудные жизненные ситуации.

Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Общие принципы организации питания в лицее.

Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности общеобразовательного учреждения.

Администрация лицея осуществляет организационную и разъяснительную работу обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной или льготной основе.

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

Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5 часов.

К поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в лицее допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании общеобразовательных учреждений.

Питание в лицее организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанного общеобразовательным учреждением, согласованного в органах Роспотребнадзора.

Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом бутербродов, выпеченных изделий, молока, молочной и кисломолочной продукции, соков, напитков, в том числе повышенной пищевой и биологической ценности, фруктов и т.п.

Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением об организации питания в общеобразовательном учреждении. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПин 2.3/2.4.3590-20.

Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в лицее осуществляется органами Роспотребнадзора и общеобразовательным учреждением.

Руководство организацией питания обучающихся на платной и льготной основах в лицее осуществляет Комиссия по питанию, действующая на основании настоящего Положения

орган
Органа
орган
школ
Ответа
школ
4. По
Питания
двух
Роспотребнадзора
При этом
в общ
возмо
Факти
повар
разби
Школ
понед
В слу
лицее
дирек
В Лице
.
.
.
.
.
Работ
Орган
блюд,
запрет
Лице
.
пи
.
ф
.
дл
.
пи
уч
.
пр
.
об
си
.
ин
.
ос
.
ве
Классн
.
еж
ко
.
еж
пр
.
вед
.
еж
фа
.
осу

организации питания.

Организацию питания в общеобразовательном учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников школы на текущий учебный год.

Ответственность за организацию питания в общеобразовательном учреждении несет директор школы.

4. Порядок организации питания в лицее.

Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое согласовывается директором лицея и территориального органа Роспотребнадзора.

При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория, состояние здоровья обучающихся, возможности вариативных форм организации питания

Фактическое меню (утверждается директором лицея в ежедневном режиме, подписывается поваром) должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы общеобразовательного учреждения.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания лицея, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором общеобразовательного учреждения

В Лицее установлен следующий режим предоставления питания обучающихся:

- завтрак на 2 перемене – 1-4 классы;
- завтрак на 3 перемене – 5-8 классы;
- завтрак на 4 перемене - 9-11 классы;
- обед на 5 перемене – дети ОВЗ.

Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1-2 недель), запрещена.

Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки учащихся для предоставления питания;
- предоставляет указанные списки повару для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися горячих обедов по классам;
- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;
- представляет на рассмотрение директору лицея и органу государственного управления списки обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

Классные руководители общеобразовательного учреждения:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных учащимися обедов;
- еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;