

Принято  
Педагогическим советом  
МОБУ лицей №1 с.Большеустьикинское  
Протокл № 2 от 17.09.2020.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
Н.Г. Бабушкина

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о порядке организации питания обучающихся в муниципальном**  
**общеобразовательном бюджетном учреждении лицей №1**  
**с.Большеустьикинское муниципального района Мечетлинский район**  
**Республики Башкортостан**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся в МОБУ лицей №1 с.Большеустьикинское (далее - лицей) регламентирует основную деятельность столовой организации, осуществляющей образовательную деятельность, и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

1.2. Столовая руководствуется в своей деятельности утвержденным Положением, Уставом школы, Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п.1, Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012.г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 01.09.2020 г, решениями органов управления образования, касающимися организации питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

1.3. Деятельность столовой школы осуществляется в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в редакции от 1 января 2020 года.

1.4. Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.5. Общеобразовательная организация несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.6. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях школой используются как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение

этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## **2. Основные цели и задачи**

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в лицее являются:

- 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- обеспечение льготным питанием отдельных категорий обучающихся.

## **3. Общие принципы организации питания обучающихся**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности лицея.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям: соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам; обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям; наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов; обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа; наличие вытяжного оборудования, его работоспособность; соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться: заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся; журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал здоровья; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08); копии примерного двухнедельного меню; ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда; приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей

пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества и др.); книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация лицея совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.5. 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.

3.6. Режим питания в лицее определяется "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в лицее организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками столовой, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в лицее осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" заключается договор.

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

3.11. Директор лицея, заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.12. Приказом директора лицея из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
- составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать в соответствии с Постановлениями;
- своевременно оформлять необходимую документацию (отчеты по льготному питанию и др.);
- осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся;
- следить за выполнением предписаний Роспотребнадзора и других уполномоченных органов надзора и контроля по вопросам организации питания.

3.13. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- подает заявки на питание обучающимися в столовую не позднее чем за 2 часа до приема пищи, с указанием фактического числа присутствующих обучающихся, в том числе количества детей, имеющих право льготное питание;
- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- обеспечивают общественный порядок в столовой и контролируют личную гигиену обучающихся перед едой;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся в лицее**

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств бюджета и родительских средств.

4.2. Платное одноразовое горячее питание обучающихся организуется в учебные дни в соответствии с натуральными нормами и в пределах денежных норм расходов на питание.

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором лицея, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Столовая лицея осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут на завтрак и 60 минут на обед, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.6. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.7. Организации обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

## **5. Порядок предоставления права на льготное питание**

5.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим обучающихся детей, установить, что основными критериями для предоставления права на льготное питание школьников являются:

- обучающимся 1-4-х классов на основании Распоряжения Правительства Республики Башкортостан №398-р от 17.04.2020 года;
- детей из многодетных малообеспеченных семей;
- детям-сиротам и детям, оставшихся без попечения родителей;
- детям с ограниченными возможностями здоровья.

5.2. Льготное питание, обучающимся из многодетных малообеспеченных семей предоставляется по заявлениям родителей (законных представителей) обучающихся. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие право на получение бесплатного одноразового питания:

- копия паспорта одного из родителей (законных представителей);
- копии свидетельств о рождении всех детей;
- справка, подтверждающая отнесение семьи к категории малоимущих для реализации права на обеспечение бесплатным питанием учащихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций из многодетных семей.

5.3. Льготное питание, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья по заявлениям родителей (законных представителей) обучающихся. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие право на получение бесплатного двухразового питания:

- копия паспорта одного из родителей (законных представителей);
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии, о том, что обучающийся является ребенком с ОВЗ и/или справка об инвалидности.

5.4. Льготное питание, детям-сиротам и детям, оставшихся без попечения родителей предоставляется по заявлениям законных представителей обучающихся. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие право на получение бесплатного одноразового питания:

- копия паспорта законного представителя;
- справка, выданная органами опеки и попечительства.

5.5. Заявление о предоставлении питания на бесплатной основе и документы, подтверждающие право на получение бесплатного питания, подаются ежегодно до 1 сентября текущего календарного года или с момента возникновения права на получение бесплатного питания заместителю директора лицея по воспитательной работе. В случае изменения оснований для получения бесплатного питания заявитель обязан уведомить об этом администрацию лицея в течение календарного месяца. Заявитель несет ответственность за достоверность представляемых документов.

5.6. Замена бесплатного горячего питания в виде продовольственных пайков допускается для детей с ОВЗ и детей-инвалидов, обучающихся на дому. Замена горячего питания продовольственным пайком производится в соответствии с приказом директора школы.

5.7. Бесплатное питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы, в том числе во время проведения мероприятий за пределами школы в рамках образовательного процесса.

## **6. Контроль организации горячего питания в лицее**

6.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

6.2. Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор организации, осуществляющей образовательную деятельность. Директор школы обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний и Совета лицея.

6.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания.

6.3. Состав комиссии по контролю организации питания утверждается директором лицея в начале каждого учебного года.

6.4. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: шеф-повара, заместителя директора по ВР, дежурного классного руководителя и родителя (законного представителя) обучающегося. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора лицея. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража готовой кулинарной

продукции). Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением и приказом директора организации, осуществляющей образовательную деятельность.

6.5. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляет заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой.

6.6. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заместитель директора по административно-хозяйственной части.

## **7. Родительский контроль за организацией питания обучающихся.**

7.1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

7.2. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

7.3. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).