

ПРИНЯТО:

решением Педагогического Совета
Протокол №8 от 18.05.2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАОУ СО «Инженерный лицей»
Н.В.Шереметьева
Приказ от 19.05.2023 № 189



ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания обучающихся
ГАОУ СО «Инженерный лицей»**

СОГЛАСОВАН:

Советом родителей
ГАОУ СО «Инженерный лицей»
(протокол от 16.05.2023 № 6)

СОГЛАСОВАН:

Советом обучающихся
ГАОУ СО «Инженерный лицей»
(протокол от 16.05.2023 № 10)

Саратов – 2023г.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания учащихся в ГАОУ СО «Инженерный лицей» (далее - Положение) разработано с целью формирования подходов к организации, контролю, повышению качества питания учащихся. Положение устанавливает порядок организации питания учащихся лицея, определяет основные организационные моменты, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией лицея, родителями (законными представителями) и поставщиком питания (арендатором).

1.2 Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года;

- Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Уставом ГАОУ СО «Инженерный лицей»

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ГАОУ СО «Инженерный лицей» по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, утверждается приказом директора лицея и распространяется на всех участников образовательных отношений в лицее и поставщика питания (арендатора).

1.4. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.3 настоящего Положения.

1.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи при организации питания учащихся.

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

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

2.3. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.4. Социальная поддержка учащихся, соответствующих льготных категорий.

2.5. Обеспечение безналичной формы расчёта при покупке учащимися разнообразных блюд и буфетной продукции в связи с введением в работу системы ООО «Школьная карта»

3. Общие принципы организации питания учащихся.

3.1. Организация питания учащихся возлагается на ГАОУ СО «Инженерный лицей»

3.2. Для организации питания администрация лицея заключает договор аренды помещения и оборудования с поставщиком питания (арендатором). Поставщик питания должен иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.3. Режим питания в ГАОУ СО «Инженерный лицей» определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года. Администрация ГАОУ СО «Инженерный лицей» обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.4. Директор ГАОУ СО «Инженерный лицей» назначает приказом из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания учащихся.

3.6. Ответственное лицо за организацию питания в лицее совместно с классными руководителями осуществляют организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной и дотационной основе в системе ООО «Школьная карта»

3.7. Для организации питания учащихся используются обеденный зал на 140 посадочных мест и пищеблок, оснащенные технологическим оборудованием, соответствующий требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

3.8. Работа пищеблока организуется в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями для полноценного питания учащихся.

3.9. Обслуживание учащихся в столовой осуществляется штатными сотрудниками арендатора, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. В пищеблоке должны постоянно находиться:

- журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный журнал);
- журнал контроля здоровья работников столовой (журнал здоровья);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копия примерного 10-дневного меню для учащихся от 7 до 10 лет и для учащихся от 11 лет и старше;

-ежедневные меню;

-приходные документы на продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей готовой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества и др.).

3.11. Проверку качества готовой пищи, готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, которая осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

3.12. Ответственное лицо за организацию горячего питания в лицее:

- проверяет ассортимент и качество поступающей готовой продукции питания и меню;

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

- отвечает за наличие утверждённого ежедневные меню.

3.13. Медицинский работник:

- осуществляет ведение журнала контроля за качеством готовой пищи (бракеражный журнал); журнала контроля здоровья специалистов школьного буфета (журнал здоровья), журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд и иных документов в соответствии с требованиями действующего законодательства;

- контролирует обеспечение соблюдения санитарно-гигиенического режима;

3.14. Арендатор:

- отвечает за ассортимент и качество поступающей готовой продукции питания, полуфабрикатов;

- приходные документы на продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей готовой продукции и полуфабрикатов (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества и др.);

- осуществляет контроль за своевременным прохождением штатными сотрудниками арендатора медицинских осмотров и личной гигиены персонала;

- осуществляет контроль за денежными расчетами и операциями с участниками образовательных отношений.

4. Порядок организации питания учащихся в лицее.

4.1. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и дотационным питанием льготных категорий учащихся в дни учебных занятий.

4.2. Под основным (горячим) питанием учащихся понимается организованная реализация блюд в соответствии с примерным 10 - дневным меню, утвержденным директором лицея.

4.3. Под дотационным питанием льготных категорий учащихся понимается предоставление дотации на питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов учащимся соответствующих льготных категорий.

4.4. Под дополнительным питанием учащихся понимается

реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, разрешённых для реализации СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", согласованных с Управлением Роспотребнадзора по Саратовской области и утвержденных директором ГАОУ СО «Инженерный лицей» Организация дополнительного питания в виде молока осуществляется в соответствии с Положением о порядке обеспечения бесплатным молоком учащихся ГАОУ СО «Инженерный лицей». Питание учащихся может быть организовано на платной основе (за счет родительских средств) для всех учащихся и для отдельных категорий на платной основе с учётом дотации. Расчёт осуществляется в наличной и безналичной форме, через терминалы, подключённые к системе ООО «Школьная карта»

4.5. Буфет лицея осуществляет деятельность в режиме односменной работы лицея и пятидневной учебной недели.

4.6. Ежедневные меню согласовывается медицинским работником и утверждаются директором лицея, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается на информационном стенде.

4.8. Отпуск горячего питания учащихся организуется по классам на переменах в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания учащимся, утвержденным директором ГАОУ СО «Инженерный лицей», на основании заявок, представленных классными руководителями в столовую.

4.9. Сопровождение учащихся в помещение столовой обеспечивается классными руководителями или педагогами ведущими урок. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.10. Ответственный за организацию питания в ГАОУ СО «Инженерный лицей» обеспечивает контроль за соблюдением графика питания учащихся, сопровождаемых классными руководителями в зал для приёма пищи столовой.

5. Осуществление контроля за организацией питания.

5.1. Контроль качества питания учащихся в ГАОУ СО «Инженерный лицей» осуществляет штатная медицинская сестра

5.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия.

5.3. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании плана производственного контроля, утвержденного директором

ГАОУ СО «Инженерный лицей». В годовой план работы лицея включаются вопросы организации питания.

5.4. Ежемесячно ответственным за организацию питания в лицее проводится мониторинг организации питания.

5.5. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания в Учреждении может создаваться комиссия по контролю за организацией и качеством питания.