



СОГЛАСОВАНО:

Педагогическим советом
протокол № 1 от 25.08.2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Лицей №35 им.
А.И. Герлингер»

_____ Т.Л. Лейниш
Приказ № 179 от 29.08.2023г

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания
в МБОУ «Лицей № 35 им. А.И. Герлингер»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение об организации горячего питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Лицей № 35 имени Анны Ивановны Герлингер» (далее-учреждение) разработано на основании Федерального Закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 25 июля 2022 года, санитарно-эпидемиологических правил и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методических рекомендаций 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.; методических рекомендаций Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012г. «О формировании культуры здорового питания учащихся, воспитанников», закона Кемеровской области от 14.11.2005г. № 123-ОЗ «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области», решения Новокузнецкого городского Совета народных депутатов от 09.01.2013г. №12/200, ведомственной целевой Программы «Питание детей из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также находящихся в приемных семьях», в соответствии с Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Указом Президента Российской Федерации от 21.09.2022 № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации», законом Кемеровской области — Кузбасса от 27.10.2022 № 115 — 03 «О мерах социальной поддержки семей граждан, принимающих участие в специальной военной операции», постановлением Губернатора Кемеровской области - Кузбасса от 10.10.2022 № 92-пг «О дополнительных мерах социальной поддержки семей граждан, призванных на военную службу по мобилизации», постановлением от 28.12.2023 №899 г. Кемерово, Закона от 14.02.2005 №25-03 «О социальной поддержки инвалидов», в соответствии с требованиями СанПин 2.4.3648-20: п.2.4.6. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях».
- 1.2. Основными задачами при организации питания учащихся в учреждении являются:
- обеспечение учащихся полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
 - предупреждение (профилактика) среди учащихся алиментарно-зависимых заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.
- 1.3. Настоящее Положение определяет:
- общие положения организации питания учащихся;
 - общие принципы организации питания учащихся;
 - порядок организации питания в лицее, в том числе порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе;
 - документацию образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом.

II. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

- 2.1. При организации питания учреждение руководствуется нормами СанПин 2.4.3648-20: п. 2.4.6. «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и договором о сотрудничестве по организации питания, заключенном между учреждением и МБУ «Комбинат питания»
- 2.2. В соответствии с установленными требованиями СанПин в учреждении созданы следующие условия для организации питания учащихся:
- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным);
 - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
 - разработан и утвержден порядок питания обучающихся (график работы столовой, график питания обучающихся);
 - поставку кухонного инвентаря и посуды осуществляет МБУ «Комбинат питания».
- 2.3. Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) учащихся.
- 2.4. Питание учащихся организуется за счет средств родителей (законных представителей) и компенсационных выплат регионального и муниципального бюджетов для льготных категорий обучающихся, родители (законные представители) учащихся, получающих льготное питание из средств муниципального бюджета, имеют право доплачивать до стоимости завтраков (обедов), предусмотренных циклическим меню по заявлению родителей. А в период реализации образовательных программ с использованием электронного обучения, дистанционных образовательных технологий организовывать предоставление продуктовых наборов отдельным категориям обучающихся: многодетным, малообеспеченным, опекаемым.
- 2.5. Для учащихся лицея предусматривается организация горячего завтрака (обеда), а для учащихся, посещающих группу продленного дня, предусматривается двух разовое питание (завтрак, обед).
- 2.6. Питание в лицее организуется на основе примерного циклического 20-дневного меню для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет, согласованного с органами Роспотребнадзора.
- 2.7. Учреждение осуществляет организацию горячего питания для учащихся 1-4 классов за счет средств федерального бюджета один раз в день.

- 2.8. Учреждение оставляет за собой право осуществления горячего питания для детей из многодетных семей за счет средств регионального бюджета один раз в день.
- 2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
- 2.10. Поставка продуктов питания в учреждение и обеспечение горячим питанием учащихся осуществляется МБУ «Комбинат питания».
- 2.11. Организацию питания в лицее осуществляет ответственный за питание, который назначается приказом директора учреждения на текущий учебный год.
- 2.12. Директор учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания учащихся.

III. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

- 3.1. График работы столовой утверждается директором учреждения и согласовывается с директором МБУ «Комбинат питания».
- 3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах) и стоимость.
- 3.3. Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней в неделю - с понедельника по пятницу включительно, в режиме работы учреждения. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором учреждения и администрацией МБУ «Комбинат питания». Классные руководители обязаны уведомить заведующего производством о планируемых мероприятиях не позднее, чем за 2 суток. Работа школьной столовой в субботу возможна при заключении дополнительного соглашения между администрацией образовательного учреждения с работниками школьного пищеблока, при согласовании с администрацией МБУ «Комбинат питания».
- 3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором учреждения. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматривается три перемены по 20 минут. Отпуск питания (завтраки и обеды) учащимся осуществляется в столовой по классам и через линию раздачи. В график питания учащихся вносится четко указанное время питания через линию раздачи, а также время для питания педагогических работников. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора, педагогических работников. К накрытию столов могут привлекаться обучающиеся в возрасте 12 лет и старше (с согласия родителей и согласно Сан Пин 2.4.3648-20, п.2.4.6.).
- 3.5. Контроль за качеством, сбалансированностью, организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора учреждения. В состав бракеражной комиссии входит ответственный за организацию питания, медицинская сестра (по согласованию), заведующий производством и другие лица по усмотрению директора учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Кроме того, контроль за качеством, сбалансированностью, организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, соблюдением рецептур, проверку качества пищи, и технологических режимов осуществляет технолог МБУ «Комбинат питания», который по результатам проверки составляет акт.
- 3.6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания учащихся в классе, организуют расчет

родителей (законных представителей) за питание обучающихся не реже двух раз в неделю. Питание обучающихся осуществляется по биллинговой системе.

- 3.7.** Учителя-предметники (классные руководители) сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором учреждения, согласованным с директором МБУ «Комбинат питания», контролируют соблюдение гигиены перед приемом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
- 3.8.** Ответственный за организацию питания в учреждении, назначенный приказом директора:
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Комитет образования и науки администрации города Новокузнецка, осуществляет мониторинг организации горячего питания; посещает все совещания по вопросам организации питания;
 - своевременно предоставляет необходимую отчетность;
 - лично контролирует количество фактически присутствующих в учреждении льготных категорий обучающихся, сверяя с классным журналом, готовит пакет необходимых документов для предоставления питания льготным категориям обучающихся;
 - проверяет качество поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
 - регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
 - своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, 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 учащихся;
 - организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания, ведет внутренний мониторинг охвата детей горячим питанием;
 - ответственный за питание имеет право на получение выплат стимулирующего характера.

IV. ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ.

- 4.1.** В учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):
- положение об организации питания учащихся;
 - раздел в общешкольном плане работы и план работы по формированию культуры здорового питания и здорового образа жизни;
 - приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функции пропаганды здорового питания и контроля;
 - приказ директора учреждения, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий, ответственных за качество предоставляемого питания;
 - график работы столовой;
 - график питания обучающихся;
 - табель по учету питания льготных категорий обучающихся с необходимым пакетом документов;
 - программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т. д.

V. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее положение вступает в силу с момента утверждения и действует до вступления в силу новой редакции.

