

Рассмотрено на заседании
Совета Лицея
Протокол № 3
От «30» 07 2022 г.

Утверждено на заседании
педагогического совета
Протокол № 9
От «30» 07 2022 г.

Введено в действие
Приказом № 128/Н
От «01» 09 № 2022 г.
Директор МБОУ «Лицей №3»
Н.В. Мезенцева



ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

I. Общие положения

1. Настоящее Положение устанавливает организацию и порядок обеспечения обучающихся в МБОУ «Лицей №3» г. Курчатова Курской области (далее-школа) бесплатным питанием осуществляется за счет средств городского бюджета и субсидии из областного бюджета, платным питанием - за счет средств родителей.
2. Положение разработано в соответствии с:
 - Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» с изменениями от 08.12.2020г.
 - СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
 - МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
 - Уставом МБОУ «Лицей №3» г. Курчатова Курской области.
3. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:
 - создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
4. Настоящее Положение определяет:
 - общие принципы организации горячего питания в школе;
 - порядок организации питания;
 - порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

II. Общие принципы организации питания в школе

1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы, направленной на организацию здорового питания, в том числе горячего в общеобразовательных организациях, формирование принципов рационального сбалансированного питания при оказании услуг по организации питания.
2. Администрация школы осуществляет организацию и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной или бесплатной основе.
3. Администрация школы 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.
4. Для всех обучающихся предусматривается организация горячего питания в виде завтрака и (или) обеда, а также реализация на платной основе (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.
5. Для обучающихся школы организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, организован дополнительно полдник.
6. При организации питания школа руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.3/43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические

требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»), а также обязательными для исполнения федеральными нормативными документами ограниченного срока действия

7. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся в школе составлено примерное меню на период не менее двух недель.

8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

9. Для обеспечения безопасности и качества оказания услуг питания разработана программа производственного контроля. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов ежедневно осуществляется бракеражной комиссией. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

10. Медицинский работник следить за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов в школу, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

11. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ сохраняется до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

12. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы.

13. Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр работников пищеблока столовой школы на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

14. Витаминизация блюд проводится под контролем фельдшера, а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд"

15. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинский работник ведет "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

16. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой.

17. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар). Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

18. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемые к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

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

20. При формировании рационов питания школа руководствуется СанПиН 2.3/43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

20. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

III. Порядок организации питания

1. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором школы. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на ответственного за питание, назначенного приказом директора школы. Заявка на количество питающихся предоставляется накануне до 15 часов и уточняется в день питания после первого урока.
2. Ответственный за питание ведёт ежедневный учёт обучающихся, получающих питание. Классные руководители или учителя, сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за количество питающихся.
3. На ряду с основным, организовывается дополнительное питание обучающихся через буфет, который предназначен для реализации мучных, кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора.
4. В столовой осуществляется дежурство учителей и администратора, согласно графику.
5. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья фельдшером ведется «Ведомость контроля за питанием».

IV. Порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе

1. Право на обеспечение бесплатным питанием имеют обучающиеся муниципальных общеобразовательных учреждений:
 - из многодетных семей;
 - в специальных (коррекционных) классах VII вида и в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе № 7 VIII вида;
 - из малообеспеченных семей, среднедушевой доход которых не превышает прожиточного минимума по Курской области в расчёте на душу населения.
 - обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому.
2. Обеспечение бесплатным питанием осуществляется следующим образом:
 - бесплатное питание обучающихся 1-4 классов обеспечивается в виде ежедневного предоставления горячего питания;
 - бесплатное питание обучающихся 5-11 классов из малообеспеченных и многодетных семей обеспечивается в виде ежедневного предоставления обеда;
 - бесплатное питание обучающихся из специальных (коррекционных) классов VII вида обеспечивается в виде ежедневного предоставления завтрака и обеда.
3. Обеспечение бесплатным питанием производится на основании заявления одного из родителей (законных представителей), которое подаётся на имя директора, с приложением следующих документов:
 - копии документа, удостоверяющего личность заявителя;
 - копии пенсионного удостоверения (при наличии);
 - справки с места жительства о составе семьи;
 - копии удостоверения многодетной семьи (для многодетных семей);
 - справки о доходах родителей (законных представителей) за три предыдущих месяца (предоставляются родителями (законными представителями): работающими - с места

работы, безработными - из органов службы занятости, индивидуальными предпринимателями - из налоговой инспекции, инвалидами, пенсионерами - из пенсионного фонда и органа социальной защиты, студентами - о размере стипендии из образовательного учреждения). В случае расторжения брака дополнительно предоставляется копия свидетельства о расторжении брака и справка о размере получаемых алиментов. В совокупный доход семьи также включаются суммы получаемых пособий и компенсаций.

Заявление составляется в произвольной форме и с прилагаемыми документами подаются в общеобразовательное учреждение ежегодно в срок до 1 сентября текущего календарного года или с момента возникновения права на получение бесплатного питания.

4. Для решения вопроса о предоставлении обучающимся бесплатного питания создается комиссия. В состав комиссии входят представители Совета родителей, администрации школы, педагогического коллектива. Комиссия работает в течение всего учебного года и рассматривает документы, указанные в пункте 3 раздела IV настоящего Положения, по мере их поступления.
5. В случае уклонения родителей от исполнения родительских обязанностей, нахождения семьи в трудной жизненной ситуации решение об обеспечении бесплатным питанием обучающихся принимается комиссией при администрации города Курчатова по обеспечению бесплатным питанием обучающихся.
6. Бесплатное питание предоставляется обучающимся в дни посещения школы.
7. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.
8. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденным спискам.
9. Контроль за организацией питания обучающихся на бесплатной основе осуществляется ответственными за организацию горячего питания.
10. Ответственный за горячее питание:
 - лично контролирует количество, фактически присутствующих питающихся обучающихся в школе, сверяя с классным журналом;
 - проверяет меню, стоимость обедов в день кормления;
 - отпуск питания обучающимся согласно режиму учебных занятий;
 - в течение недели контролирует и не допускает перерасход выделенных дотаций на питание обучающихся;
 - проводит сверку показателей питания обучающихся с МКУ «ЦБУО» 1 -2-го числа каждого месяца;
 - не позднее 4-го числа каждого месяца в бухгалтерию сдает отчет по питанию обучающихся, а именно:
 - сводную справку за месяц о количестве питающихся, стоимость обедов, общую сумму, израсходованную за месяц, среднюю стоимость питания;
 - табель посещаемости по ГПД.
11. Контроль над организацией бесплатного питания осуществляется директором школы. Директор школы несет персональную ответственность за организацию бесплатного питания.