

## **Положение об организации питания в МОУ «Лицей № 13»**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся разработано на основе нормативно-правовой базы по организации питания в образовательных учреждениях:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;

- Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 №28 «об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения обучающихся МОУ «Лицей № 13» рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Настоящее Приложение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся в лицее;

- порядок организации питания в школе;

- контроль организации питания и качества приготовления пищи;

- примерный перечень мероприятий по организации питания в школе.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в лицее.

1.5. Настоящее Положение согласовывается Педагогическим советом и утверждается директором.

1.6. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность при организации питания обучающихся в МОУ «Лицей № 13».

1.7. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

### **2. Общие положения**

2.1. Основные задачи при организации питания:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании в школе;
- предупреждение(профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- максимальное разнообразие рациона питания;
- исключение из рациона продуктов и блюд, обладающих раздражающими, экстрактивными свойствами, продуктов, способных привести к ухудшению здоровья обучающихся;
- соблюдение режима питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- мониторинг состояния здоровья обучающихся;
- стопроцентный охват обучающихся горячим питанием;
- формирование здорового образа жизни, навыков здорового питания с учетом региональных особенностей.

### **3. Общие принципы организации питания в лицее**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МОУ «Лицей № 13».

3.2. 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.

3.3. В лицее, в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения продуктов, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово- технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся;
- назначены ответственные, осуществляющие контроль за:
- своевременным составлением предварительных заявок на питание;
- сопровождением обучающихся, относящихся к льготным категориям;
- соблюдением правил личной гигиены обучающимися;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб.

3.4. Горячее питание организуется на базе столовой лицея:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам. Питание организуется на основе 10-дневного меню для организации питания детей 7-18 лет.

3.5. 10-ти дневное меню составляется питающей организацией и утверждается приказом директора школы.

3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08

3.7. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.8. Организацию питания в лицее осуществляет ответственный за организацию питания,

назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

#### **4. Общие принципы организации питания в лицее**

4.1. Директор учреждения назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания учащихся. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- ежедневно осуществляет контроль за организацией питания;
- следит за соблюдением графика питания учащимся;
- контролирует предварительные заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором общеобразовательного учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд, наименований кулинарных изделий и их стоимости вывешивается в обеденном зале.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, режим предоставления питания учащихся утверждается директором учреждения.

4.4. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.5. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее трех человек. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора учреждения.

#### **5. Общие принципы организации питания в лицее**

5.1. Контроль питания осуществляется сотрудниками и родителями с периодичностью, определяемой с планом-графиком контроля, не реже двух раз в год. Объектом контроля являются:

- обеспечение порядка при приеме пищи;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм;
- охрана труда и техники безопасности;
- соответствие требованиям по набору и качеству продуктов;
- выполнение требований по калорийности, разнообразию меню и витаминизации;
- качество приготовления пищи;
- соблюдение порционного нормирования.

Родительский контроль питания осуществляется в соответствии с положением о родительском контроле питания

5.2. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, которая утверждается приказом директора школы на текущий учебный год. Ежедневно проводится снятие проб готовой продукции дежурным администратором, медицинским работником.

5.3. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

- 5.4. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
- разрабатывает пакет документов по школе для организации питания обучающихся;
  - посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в школе;
  - контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся;

- принимает участие в контроле качества приготовления пищи, осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, соблюдением личной гигиены сотрудников пищеблока, достаточное количество столовых приборов.

5.5. Вопросы организации питания обсуждаются на педагогических советах, совещаниях при директоре, родительских собраниях и комитетах.