

Согласовано:

Педагогическим советом

Протокол №1

«31» августа 2023 года

Утверждаю:

Директор МБОУ лицея №3

Ж.В. Селиванова

«31» августа 2023 года



**Положение**  
**об организации питания в**  
**МБОУ «Многопрофильный лицей №3»**  
**на 2023-2024 учебный год**

## 1.

### Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 июля 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.359-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от «01» января 2022года), Уставом общеобразовательного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья обучающихся, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе с поставщиком «Махачкалапродукт» за счет средств бюджета.



1.5. Контроль и ответственность за организацию питания в МБОУ лицее №3 возлагается на штатного работника школы в соответствии с должностной инструкцией.

1.6. Школа осуществляет мониторинг куда входят данные по количеству детей, охваченных питанием, обеспеченность пищеблока своевременным технологическим оборудованием, удовлетворенность детей и их родителей (законных представителей) организацией и качеством представляемого питания.

1.7. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников общеобразовательного учреждения МБОУ лицея №3.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в школе создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

- Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- Гарантированное качество и безопасность пищевых продуктов, используемых в питании;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- Социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- Модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

## **3. Требования к персоналу и помещения**

3.1. Исполнитель услуг по договору об организации горячего питания организует горячее питание учащихся по классам, в соответствии с графиком работы лицея.

3.2. Обеспечивает чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях. Содержит в надлежащем порядке



производственные помещения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (в том числе обеспечить соответствующую уборку обеденных столов после каждого приема пищи).

3.3. Производит регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

3.3. Укомплектовывает столовую достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды работников пищеблока, моющими и дезинфицирующими средствами и иными материальными средствами в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором РФ.

3.4. Обеспечивает оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующими медицинскими книжками и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

3.5. Отстраняет от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии.

3.6. Обеспечивает предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдения условий и сроков хранения и реализации продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемиологических правил и норм, а также других норм и правил питания, выполняя все требования по техническому заданию заказчика.

3.7. Производит оперативный внутренний производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

3.8. Согласно внутреннему приказу создает специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую включаются: заведующий производством, повар, медицинский работник и ответственного по организации горячего питания.

3.9. Производит ежедневный бракераж т.е. снятие пробы приготовленной пищи, путем оценки: органолептических показателей – соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности; нормы закладки и выход готовой продукции; оценка соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).



3.10. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивой к действию моющих и средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.11. Пищеблок оборудуется исправными системами холодного и горячего водоснабжения, вентиляции и освещения.

3.12. Для продовольственного (пищевого) сырья готовой продукции к употреблению используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах.

3.13. Складские помещения для хранения продукции оборудуются приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.14. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

#### **4. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

4.1. Обучающиеся получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания в зависимости от их режима обучения.

4.2. Питание осуществляется в соответствии с меню, утвержденному директором школы и согласованному с поставщиком питания.

4.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке школы.

4.4. Основное меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима) для каждой возрастной группы обучающихся.

4.5. Масса порций должно соответствовать возрасту обучающегося.

4.6. При составлении меню для обучающихся 1-4 классов учитываются

- Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы
- Объем блюд для каждой возрастной группы
- Нормы физиологических потребностей
- Нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов
- Выход готовых блюд
- Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд
- Требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.



4.7. Допускается замена одного вида пищевой продукции, и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

На информационном стенде школы вывешивается ежедневное меню.

## **5. Порядок организации питания**

5.1. Организация питания обучающихся в школе является обязательным направлением деятельности школы.

5.2. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов-органами местного самоуправления.

5.3. Администрация общеобразовательной организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

5.4. Для обучающихся школы предусматривается организация горячего питания (завтрак и обед). Режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий. Питание обучающихся должно осуществляться посредством реализации основного меню, включающего горячее питание с учетом требований СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

5.5. Отбор суточных проб осуществляется назначенным ответственным работником (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражной продукции) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

5.6. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре +2 С до +6 С.

5.7. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

5.8. Обеспечение бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ, обучение которых организовано на дому, предусматривает возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, которая устанавливается федеральными государственными органами, в ведении которых находятся соответствующие образовательные организации.



5.9. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано государственными, образовательными организациями субъектов Российской Федерации и муниципальными образовательными организациями на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, устанавливается соответственно органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления.

5.10. В компетенцию директора школы по организации питания входит

- Утверждение ежедневного меню
- Контроль состояния производственной базы пищеблока
- Капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока
- Контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм
- Контроль за исполнением договора по оказанию услуг по организации горячего питания.

## **6. Права и обязанности родителей (законных представителей)**

6.1. Родители (законные представители) обучающегося имеют право:

- Вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты
- Знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню
- Принимать участие в деятельности органов общественного управления по вопросам организации питания согласно Уставу школы

6.2. Родители (законные представители) обучающегося обязаны:

- Своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с учета на период его фактического отсутствия
- Своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания
- Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

## **7. Контроль за организацией питания**

7.1. Директор школы создает условия для организации качественного питания обучающихся, и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся в школе.

7.2. К началу учебного года директор школы издает приказ о назначении лица ответственного за питание в школе, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

7.3. Ответственный за организацию питания:

- осуществляет учет питающихся детей льготной категории
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания
- формирует списки обучающихся для предоставления питания
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания
- вносит предложения по улучшению питания

7.4. Классный руководитель:

- ежедневно предоставляет ответственному лицу за питание заявку на количество обучающихся на следующий учебный день
- осуществляет в части своей компетенции мониторинг организации питания
- вносит на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях предложения об улучшении питания.

7.5. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство педагогов и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам пищеблока в организации питания.

## **8. Заключительные положения**

9.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом школы, принимается на педагогическом совете и утверждается и вводится приказом директора.

9.2. Все изменения и дополнения, вносимые в Положение оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.

9.3. После принятия Положения (изменения, дополнения отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

9.4. Данное положение действует сроком до 30 мая 2023 года.