Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 21»

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению
на педагогическом совете
от 30.08.2018 протокол № 11
Председатель педагогического совета _____ В.Г.Рудник

Утверждено
приказом
от 04.09.2019 № 721
Директор _____ В.Г.Рудник

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся в МАОУ «Лицей № 21»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания учащихся в МАОУ «Лицей № 21» (далее – Положение), разработано с целью сохранения здоровья детей и подростков и устанавливает порядок организации питания школьников.

1.2. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

–Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

– Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;

– Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;

– Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (с изменениями и дополнениями);

– Закон Тамбовской области от 01.10.2013 №321-З «Об образовании в Тамбовской области»,

– Закон Тамбовской области от 26.05.2011 № 11- З «О социальной поддержке многодетных семей в Тамбовской области»,

– Постановление администрации Тамбовской области от 21.12.2011 № 1832 «О предоставлении мер социальной поддержки многодетным семьям в Тамбовской области»,

– Постановление администрации Тамбовской области от 06.03.2013 №221 «О порядке предоставления и расходования межбюджетных трансфертов из областного бюджета бюджетам муниципальных районов и городских округов Тамбовской области на реализацию мероприятий подпрограммы «Развитие общего и дополнительного образования».

1.3. Основными целями и задачами организации питания детей являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания; предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете МАОУ «Лицей № 21», утверждается и вводится в действие соответствующим приказом директора лицея.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Организация питания в МАОУ «Лицей № 21» возлагается на администрацию лицея.

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся в лицее являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.3. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы и осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.4. Организация питания обучающихся обеспечивается организацией общественного питания, которая выиграла конкурс по организации питания.

2.5. Администрация лицея осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

2.6. 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.

2.7. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

– соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

– обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

– наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

– обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

– наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

– соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

– журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

– журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

– журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

– журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

– журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания;

– ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);

– копии примерного 10 и 12-дневного меню, согласованных с Роспотребнадзором;

– ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

– приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3. Порядок организации питания учащихся в лицее

3.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

3.2. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.3. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В лицее режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

3.4. Предоставление бесплатного питания отдельным категориям обучающихся осуществляется в соответствии с Законом Тамбовской области от 26.05.2011 №11-З «О социальной поддержке многодетных семей в Тамбовской области», Постановление Администрации Тамбовской области от 21.12.2011 №1832 «О предоставлении мер социальной поддержки многодетным семьям» (с изменениями и дополнениями от:27 февраля, 14 марта, 9 ноября 2012 г., 25 февраля, 3 сентября 2013 г., 28 января, 20 мая, 13 ноября 2014 г.), Постановлением Администрации Тамбовской области от 06.03.2013 №221 «О порядке предоставления и расходования межбюджетных трансфертов из бюджета области бюджетам муниципальных районов и городских округов Тамбовской области на реализацию мероприятий подпрограммы «Развитие общего и дополнительного образования» государственной программы Тамбовской области «Развитие образования Тамбовской области на 2013-2020 годы» (приложение №5 «Порядок предоставления и расходования субсидий из бюджета Тамбовской области бюджетам муниципальных районов и городских округов на обеспечение питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций», пункт 15). К льготным категориям относятся:

– дети из многодетных семей;

– дети из малообеспеченных семей (в этом случае необходимо, чтобы доход на каждого члена семьи был меньше прожиточного минимума в Тамбовской области);

– дети, находящиеся под опекой, опекунам которых не выплачивается пособие на содержание ребенка;

– дети-инвалиды;

– дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ);

– дети, состоящие на учете в противотуберкулезном диспансере;

– дети, родители которых участвовали в ликвидации катастрофы на Чернобыльской АЭС.

3.5. Порядок предоставления бесплатного питания:

– написать заявление на имя директора школы,

– подготовить документацию, которая подтверждает право на предоставление бесплатного питания.

Поданная документация рассматривается администрацией лицея, и при положительном решении ребенок заносится в списки на получение льготного питания.

3.6. Сопровождение учащихся в столовую обеспечивается классными руководителями, педагогами. Педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

3.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника, работника пищеблока, социального педагога. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся ежедневно в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

Принято с учетом мнения Совета родителей МАОУ «Лицей № 21»
Протокол № 1 от 03.09.2018

Принято с учетом мнения Совета учащихся МАОУ «Лицей № 21»
Протокол № 1 от 03.09.2018