


УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ лицея 35 им. Буткова В.В.
О.А. Гладченко

**Положение
об организации питания обучающихся
МАОУ лицея 35 им. Буткова В.В.**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся МАОУ лицея 35 им. Буткова В.В. (далее - Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, МР 2.4.0180-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), уставом МАОУ лицея 35 им. Буткова В.В.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся лицея.

2. Цели и задачи

2.1. Укрепление здоровья детей и подростков.

2.2. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.3. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

2.4. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.5. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания в образовательном учреждении

3.1. Ответственность за организацию питания возлагается на образовательное учреждение в лице директора ОУ.

3.2. Директор ОУ обеспечивает соблюдение действующего законодательства Российской Федерации в сфере организации питания обучающихся, в том числе:

3.2.1. Осуществляет организацию питания школьников в столовой ОУ.

3.2.2. Обеспечивает помещение для приёма пищи, оснащённое необходимым набором и количеством мебели.

3.2.3. Назначает ответственных работников из числа сотрудников, осуществляющих контроль организации питания в образовательном учреждении.

3.2.4. Издаёт приказ о режиме питания в образовательном учреждении в соответствии с СанПиН.

3.2.5. Информировывает родителей (законных представителей) на классных, общешкольных собраниях о количестве выделенных средств из бюджета Калининградской области и средств местного бюджета на организацию одноразового горячего питания (горячего завтрака или обеда для обучающихся начальных классов).

3.3. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН.

3.4. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного циклического меню на период 10 дней, утвержденного директором поставщика питания и согласованного с руководителем территориального органа Роспотребнадзора, директором ОУ. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.5. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей, средств федерального, регионального, местного бюджетов.

3.6. Для обучающихся лица предусматривается организация бесплатного одноразового горячего питания (горячего завтрака для обучающихся первой смены, горячего обеда - для второй смены) для обучающихся начальных классов.

3.7. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.

3.8. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в лицах допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материальнотехническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.10. Организацию питания в лицах осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

3.11. Питание посторонних лиц в столовой не допускается.

4. Порядок организации питания

4.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается согласованное с директором лица меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

4.2. Столовая лица осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы лица.

4.3. Часы приема пищи для учащихся устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором лица.

4.4. За каждым классом начальной школы закрепляются определенные обеденные столы. Предварительно организуется накрытие столов для обучающихся начальных классов.

4.5. Классные руководители организованно сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором лицея, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда. После окончания приема пищи учащиеся организованно покидают столовую вместе с классным руководителем.

4.6. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников на всех переменах.

4.7. Питьевой режим обучающихся обеспечивается с помощью стационарного питьевого фонтанчика.

4.8. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в лицее.

4.9. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. *Обязанности участников образовательных отношений при организации питания*

5.1. Директор лицея:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;

- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом лицея и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников лицея ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, а также педагогических советах.

5.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора лицея.

5.3. Классные руководители:

- представляют в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся на текущий учебный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;

- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися горячих завтраков и обедов;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;

- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в лицее;

6. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором лицея.

6.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом лицея.

7. Ответственность

7.1. Все работники лицея, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

7.2. Работники лицея, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, - к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

Положение может быть пролонгировано в случае отсутствия изменений.