

МБОУ «Лицей № 22 «Надежда Сибири» г.Новосибирска

Согласовано
Председатель родительского комитета
МБОУ «Лицей № 22 «Надежда Сибири»
« 31 » января 2017г.

Л.В.Потеряева

Утверждаю
Директор МБОУ «Лицей № 22»
«Надежда Сибири»
Л.В.Потеряева
« 31 » января 2017г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся в школе

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Лицей № 22 «Надежда Сибири» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в лицее, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией лицея и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- законом Российской Федерации "Об образовании";
- Типовым положением об образовательном учреждении;
- Уставом лицея;
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, согласовывается с Родительским комитетом лицея (либо утверждается) и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора лицея.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в МБОУ «Лицей № 22 «Надежда Сибири»:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация 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;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности лицея.

3.2. 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- 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;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответ-

ствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация лицея совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация лицея обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в лицее определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в лицее организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором лицея.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков (полдников) и обедов) определяются исходя из цены поставщика плюс 30% наценки согласно приказу директора на начало учебного года.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками столовой лицея, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в лицее осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно лицеем, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в лицее, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор лицея является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора лицея из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ЛИЦЕЕ.

4.1. Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором лицея, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая лицея осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы лицея и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам 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 лицея ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по лицее обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

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

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора школы по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора лицея. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в лицее:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание,
 - осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
- 4.9. Ответственное лицо за оборот денежных средств:
- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
 - передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
 - осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ЛЬГОТНЫХ КАТЕГОРИЙ ПИТАЮЩИХСЯ.

5.1. МБОУ «Лицей № 22 «Надежда Сибири» предоставляет дополнительную меру социальной поддержки детям из социально незащищённых категорий семей в виде обеспечения бесплатными обедами и полдниками. Социальная поддержка осуществляется за счет средств муниципалитета.

5.2 В начале учебного года родители информируются о количестве выделенных средств на организацию бесплатного питания детей из социально незащищённых категорий семей и о возможности подачи заявлений с обязательным обоснованием своей просьбы (с указанием семейного и материального положения).

5.3. Контингент обучающихся на льготное питание определяется исходя из анализа социальных паспортов классов, составляемыми классными руководителями.

5.4. Классные руководители своевременно представляют заявку на получение льготного питания обучающимся из социально незащищенных семей ответственному за организацию горячего питания, для формирования списков. Сверка списков по банку данных семей, относящихся к категории социально незащищенных семей, проводится ежемесячно, ответственным за питание.

5.5. Основанием для издания приказа в лицее, о предоставлении питания на льготных условиях для обучающихся из социально незащищенных категорий семей является, предоставление следующих документов:

- заявление родителей (законных представителей) обучающегося;
- заверенные сведения о принадлежности обучающегося или его родителей (законных представителей) к социально незащищенным категориям населения, заверенные органами социальной защиты.
- акт обследования социально-бытовых условий проживания обучающегося
- копии свидетельств о рождении детей и справки из учебных заведений, выданных детям, не обучающимся в данном учебном заведении.

5.6. В качестве критериев выявления социально-незащищенных семей могут быть использованы, по отдельности или в совокупности, следующие документально подтверждённые основания:

- принадлежность заявителя или несовершеннолетнего к группе лиц, имеющих различные социальные льготы;
- низкий материальный достаток семьи (несоответствие среднедушевого дохода

установленному прожиточному минимуму);

- непредвиденные семейные обстоятельства и др.

5.7. К категории социально незащищенных семей относятся следующие семьи:

- многодетные семьи;

- малообеспеченные семьи;

- дети со статусом ОБЗ;

- переселенцев, имеющих соответствующий статус.

5.8. На основании решения педагогического совета лицея издается приказ директора об утверждении основного списка обучающихся, нуждающихся в льготном питании.

5.9. Для правильного учета и выпуска приказов по изменению контингента на льготное питание и течение года необходимо проводить следующие мероприятия:

- для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;

- совместно с руководителем Центра по работе с родителями и учащимися вести текущий учёт движения обучающихся.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в лицее, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации лицея, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в лицее утверждается директором в начале каждого учебного года.