

Принято  
Педагогическим советом  
Протокол № 1  
от «29» августа 2023 г.



Утверждаю  
Директор МАОУ  
Григорьев М.Ю.  
Введено в действие приказом  
от «29» августа 2023 г № 50

**Положение  
об организации питания обучающихся  
в муниципальном автономном общеобразовательном  
учреждении  
города Набережные Челны  
«Лицей №78 им. А.С. Пушкина»**

**г. Набережные Челны**

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания учащихся**  
**МАОУ «Лицей № 78 им.А.С.Пушкина»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст.41, ч.1.2, в соответствии с Постановлением КМ РТ от 01.09.2022г. № 934 «О ежемесячных денежных и иных видах выплат на 2023 год», со статьей 42 Устава города, решением Городского Совета от 08.12.2022 №18/4 «О бюджете муниципального образования город Набережные Челны на 2023 год и плановый период 2024 и 2025 годов», Постановлением Исполнительного комитета от 30.12.2022 г №7707 «О дополнительных мерах социальной поддержки для обучающихся в общеобразовательных организациях и воспитанников дошкольных образовательных учреждений города Набережные Челны» со статьями 34, 37 Федерального закона от 29.12.2012г. N273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», во исполнение Указа Президента Российской Федерации от 15.01.2020 № ПР-113 на основании приказа УО и ДМ №577 от 25.08.2023г и в целях организации сбалансированного, рационального питания учащихся, выполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части организации здорового питания, а также для осуществления дополнительных мер социальных категорий учащихся. Постановления руководителя Исполнительного комитета муниципального образования г. Набережные Челны, издаваемым ежегодно, и устанавливает порядок организации питания учащихся в МАОУ «Лицей № 78 им. А.С.Пушкина» (далее -Лицей).

1.2. Основными задачами организации питания учащихся в Лицее являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

**2. Организационные принципы питания в Лицее.**

2.1. Питание в Лицее организовано, как за счёт средств местного бюджета, так и за счёт родителей (законных представителей).

2.2. Организация питания в Лицее осуществляется на договорной основе

с организацией ООО «Школьное питание».

2.3. В Лицее в соответствии с установленными требованиями СанПин должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания учащихся).

2.4. 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.

2.5. Для учащихся 9-х, 11-х классов Лицея предусматривается двухразовое питание, 6-8, 10 классов одноразовое горячее питания (обед) за счет родителей и дотации.

2.6. Бесплатное питание организуется в Лицее для учащихся из семей, воспитывающих три и более несовершеннолетних детей, детей-инвалидов, детей сотрудников полиции, Росгвардии, детей участников спецоперации.

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

### **3. Порядок организации питания в Лицее.**

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утвержденное директором Лицея, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), стоимость, контрольные блюда.

3.2. Столовая Лицея осуществляет производственную деятельность в полном объеме в течение 6 дней с понедельника по субботу включительно в режиме работы Лицея.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором Лицея.

3.4. Для поддержания порядка столовой во время перемен организуется дежурство учителей и дежурного администратора.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора Лицея.

Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. В компетенцию классного руководителя входит:

- разъяснительная и просветительская работа с учащимися и родителями (законными представителями) о правильном питании;
- ответственность за организацию питания учащихся класса;
- ежедневное предоставление в столовую информации о

количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе через электронную систему АИС «Питание».

3.7. В компетенцию ответственного за питание учащихся входит:

- проведение рабочих совещаний и консультаций с педагогическими работниками по вопросам организации питания;
- контроль за исполнением графика питания, правил поведения учащихся в столовой;
- контроль за охватом питания учащихся по школе;
- за систему работы программы АИС «Питание».

3.8. В компетенцию заместителя директора по АХР входит:

- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами, кухонным, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.9. В компетенцию медицинского работника Лицея входит:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания;
- проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов;
- заполнение бракеражного журнала.

3.10. В компетенцию директора Лицея входит:

- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками.

3.11 В компетенцию родительского контроля за качеством питания входит

- проверка своевременного накрытия столов, дегустация блюд,
- проверка санитарного состояния столовой

#### **4. Документация**

4.1. В Лицее организация питания регулируется следующими документами:

- Положение об организации питания учащихся.
- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций контроля.
- График питания учащихся, режим работы столовой.
- Документы по учету питающихся.
- Справки, акты, аналитические справки по вопросам организации питания.

