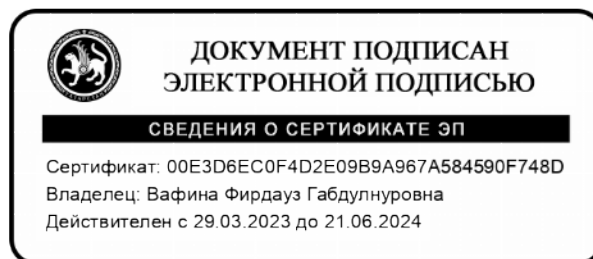


Принято на общем собрании
Протокол № 3 от 18.01.2024

Утверждено и введено в действие приказом
с изменениями
№ 7-24 от 18.01.2024г.
Директор Ф.Г. Вафина



Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «Лицей №149 с татарским языком обучения» Советского района г. Казани

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания в МБОУ «Лицей №149 с татарским языком обучения» Советского района г. Казани (далее – лицей) разработано в соответствии со ст. 10 Федерального закона «Об основных гарантиях прав ребенка в РФ», п.3 ст.39 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», с Законом «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012 г. ст.37, СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утверждены Постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32), с Постановлением ИКМО г.Казани от 25.12.2023 № 4319 «Об обеспечении питанием учащихся муниципальных образовательных учреждений г.Казани».

1.2. Положение о порядке организации питания обучающихся 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).

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность лицея по вопросам организации питания, принимается на общем собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора лицея.

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

1.6. 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. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в лицее являются:

- обеспечение учащихся горячим 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.

3. Общие принципы организации питания учащихся.

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

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. Администрация лица совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

3.4. Администрация лица 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.

3.5. Режим питания в лице определяется СанПиН, СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утверждены Постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утверждены Постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32)

3.6. Питание в школе организуется на основе разработанного, согласованного и утвержденного с Территориальным Управлением Роспотребнадзора по Республике Татарстан двухнедельного меню для всех возрастных категорий обучающихся;

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

3.8. Обеспечение учащихся лица горячим питанием осуществляется совместно с Муниципальным унитарным предприятием «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» согласно договору.

3.9. Заявку на поставку продуктов, соответствующих по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов питания, осуществляет

заведующая столовой на сайте «Департамента продовольствия и социального питания г. Казани».

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН , СанПиН 2.3\2.4.3590-20.

3.11. 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 в лицее организуется на основе разработанного, согласованного и утвержденного с Территориальным Управлением Роспотребнадзора по Республике Татарстан двухнедельного меню для всех возрастных категорий обучающихся.

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

4.2. Столовая лицея осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и шестидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В лицее режим предоставления питания учащимся утверждается приказом директора лицея.

4.4. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для обучающихся 1-х классов, с линии раздачи получают обучающиеся 2-4-х классов и обучающиеся 5-11-х классов- по методу «шведский стол» в соответствии с графиком приема пищи.

4.4. 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.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой). 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).

4.6. Ответственное лицо за организацию горячего питания в лицее:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;

5. Контроль организации школьного питания.

5.1. Текущий контроль организации питания учащихся в лицее осуществляется директором лицея, медицинским персоналом, ответственным за организацию питания, представителями первичной профсоюзной организации лицея, специально создаваемой комиссией по контролю организации питания.

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

5.3. Контроль организации питания учащихся и качества готовой продукции, осуществляется «родительским контролем» в соответствии с Положением о порядке проведения родительского контроля.

Результаты проверки фиксируются в специальном журнале.

6. Сроки действия положения

6.1. Срок действия настоящего положения неограничен. По мере необходимости изменения в настоящее положение могут вноситься на основании оформленного протокольного решения общего собрания работников или соответствующими приказами и распоряжениями вышестоящих органов, внесением изменений в Устав МБОУ «Лицей №149 с татарским языком обучения», и вводится в действие с изменениями приказом директора.

Лист согласования к документу № 041 от 26.02.2024
Инициатор согласования: Вафина Ф.Г. Директор
Согласование инициировано: 26.02.2024 15:30

Лист согласования			Тип согласования: последовательное	
N°	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Вафина Ф.Г.		 Подписано 26.02.2024 - 15:30	-