

**«ПРИНЯТО»**

**на заседании педагогического совета  
протокол №1 «31» августа 2024 года**

**«УТВЕРЖДАЮ»**

**Директор МБОУ «Лицей №133»**

**Л.И. Корбанова**

**приказ №20 от «01» сентября 2024г.**



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат: 67A2AF5C2E2EAA475667D4BBFF4FE06

Владелец: Корбанова Лилия Ильдаровна

Действителен с 17.10.2024 до 10.01.2026

**П О Л О Ж Е Н И Е**  
**об организации питания обучающихся**  
**в МБОУ «Многопрофильный лицей №133»**  
**Приволжского района г.Казани**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее - Положение) в МБОУ «Многопрофильный лицей №133» Приволжского района г. Казани (далее – Лицей) разработано в соответствии с Федеральным Закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступающими в силу с 01.09.2020) ст. 34,79; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Постановления Правительства РФ от 20.06.2020 года № 900 «О внесении изменения в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»; Постановления Кабинета Министров Республики Татарстан от 14.07.2020 года № 588 «Об утверждении перечня мероприятий по организации в Республике Татарстан бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Республики Татарстан и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях; Постановления Кабинета Министров Республики Татарстан от 07.09.2023 года № 1099 «О ежемесячных денежных и иных видах выплат на 2024-2026 годы»; Постановления Исполнительного комитета Постановление Исполнительного комитета муниципального образования города Казани от 25 декабря 2023 года №4319 «Об обеспечении питанием учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений г. Казани» Уставом Лицея.

1.2. Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся Лицея, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся и работников, регулирует отношения между администрацией Лицея и родителями (законными представителями) обучающихся.

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. Положение разработано в целях организации полноценного двухразового горячего питания и дополнительного питания обучающихся и работников, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся являются:

- ✓ обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- ✓ гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- ✓ предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- ✓ пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- ✓ модернизация и содержание школьного пищеблока 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.**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Лицея.

3.2. Для организации питания обучающихся используется помещение школьной столовой, соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- ✓ соответствие числа посадочных мест обеденного зала установленным нормам;
- ✓ обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- ✓ наличие технологического блока, 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 школьной столовой постоянно должны находиться:

- ✓ журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ✓ журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- ✓ журнал здоровья; журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ✓ копии примерного двухнедельного меню, согласованных с органами Роспотребнадзора по РТ;
- ✓ ежедневные меню;
- ✓ технологические карты наготавливаемые блюда;
- ✓ приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- ✓ книга отзывов и предложений.
- ✓ информацию в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».

Медицинским персоналом оформляются:

- ✓ журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- ✓ ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока-приложение № 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);

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

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

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 (со всеми изменениями).

3.7. Питание в Лицее организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.240908), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Организация питания в Лицее осуществляется совместно с Муниципальным унитарным предприятием «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» (далее - Департамент питания) в соответствии с двусторонним договором.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школьной столовой, 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. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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.

3.12. Приказом директора Лицея из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания совместно с классными руководителями проводит работу по организации горячего питания (в том числе и льготного питания) среди обучающихся всех классов.

3.13. Директор Лицея является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Департамент питания осуществляет:

- ✓ обеспечение основного и дополнительного питания в соответствии с технологическими и санитарными нормами (СанПиН ГОСТ и пр.);
- ✓ погрузку, доставку за свой счет и своим транспортом, разгрузку и подъем на необходимый этаж сырья, кулинарной продукции (полуфабрикаты, готовые блюда, кулинарные изделия) и продуктов;
- ✓ разработку и согласование с органами Роспотребнадзора по РТ двухнедельного сбалансированного меню с учетом возрастных особенностей обучающихся, типа пищеблока;
- ✓ разработку и согласование с органами Роспотребнадзора по РТ ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания;
- ✓ технологический и санитарно-врачебный контроль над соблюдением санитарных норм в помещении обеденного зала и технологического блока школьного кафе в соответствии с СанПиНом, ГОСТ и другими нормативными документами;
- ✓ учет по выпуску и реализации основного и дополнительного питания;
- ✓ контроль за полнотой ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания;
- ✓ предоставление Лицею всей необходимой документации на поставляемую продукцию (сертификаты и проч.), оформленную в соответствии с действующим законодательством.

3.15. Лицей обеспечивает:

- ✓ своевременную подачу в Департамент питания заявки (корректировку или отказ в случае необходимости) на готовые блюда, кулинарную продукцию, продукты питания и кондитерские изделия;

- ✓ приемку готовых блюд, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с поданной в Департамент питания заявкой;
- ✓ организацию приготовления, раздачи и реализации горячего питания и буфетной продукции при строгом соответствии требованиям СанПиН, государственных и отраслевых стандартов и других нормативных документов;
- ✓ содержание в рабочем состоянии имеющегося торгово-технологического, холодильного весоизмерительного и другого оборудования для обеспечения хранения с установленными правилами суточного запаса;
- ✓ разработку и утверждение программы производственного контроля.

3.16. Стоимость основного питания утверждается Приказом Управления образования Исполнительного комитета муниципального образования города Казани.

3.17. Источник финансирования платного питания:

- ✓ обучающихся Лицея - средства родителей (законных представителей);
- ✓ работников Лицея - личные средства.

Оплата питания обучающимися и работниками производится путем списания, внесенных заблаговременно, денежных средств с лицевого счета, открытого на обучающегося или работника в соответствии с договором по внедрению и обслуживанию программно-аппаратного комплекса «Образовательная карта». Учет количества фактически отпущенных завтраков, обедов и буфетной продукции тоже осуществляется посредством программно-аппаратного комплекса «Образовательная карта».

3.18. Предоставление льготного питания обучающимся производится в соответствии с Постановлением Исполнительного комитета муниципального образования города Казани от 30 января 2017 г. №158 «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений г. Казани»

#### **4. Порядок организации питания.**

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 Лицею 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 рецептур 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 Лицея и вводится в действие с изменениями приказом директора Лицея.