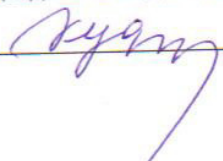


**ПРИНЯТО**

Педагогическим советом МБОУ «Лицей  
№1 ЗМР РТ»

протокол от 05.03.2018 № 5

председатель педагогического совета

 С.Ю.Кудрявцева

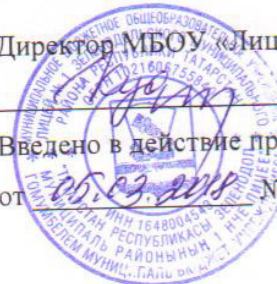
**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ «Лицей №1 ЗМР РТ»

 С.Ю.Кудрявцева

Введено в действие приказом

от 05.03.2018 № 820



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**  
**Муниципального бюджетного**  
**общеобразовательного учреждения**  
**«Лицей №1 Зеленодольского муниципального района**  
**Республики Татарстан»**

**1. Общие положения.**

1.1. К компетенции образовательной организации относится организация питания обучающихся в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ, Уставом Лицея.

1.2. Настоящее положение разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей №1 Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан»

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на МБОУ «Лицей №1 ЗМР РТ» (далее Лицей), определяет отношения между Лицеом, организациями общественного питания, родителями (законными представителями), устанавливает порядок организации питания обучающихся.

1.4. Основными задачами организации питания в Лицее являются создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.5. При организации питания обучающихся Лицей руководствуется следующими нормативно- правовыми актами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 №45 « Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно -эпидемиологические правила и нормативы»,

- СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»

## **2.ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ЛИЦЕЕ**

- 2.1.Лицей вправе самостоятельно определять модель организации питания обучающихся в соответствии со статьей 37 Закона РФ «Об образовании» от 29.12.2012 №273 – ФЗ.
- 2.2. Питание в Лицее организуется за счет средств родителей (законных представителей) и субсидии.
- 2.3.Предоставление горячего питания обучающимся производится исключительно на добровольной основе.
- 2.4. Организация питания обучающихся осуществляется организацией, оказывающей услуги по питанию.
- 2.5.Лицей предусматривает возможность организованного питания обучающихся: бесплатного питания для отдельных категорий обучающихся, двухразового горячего питания (завтрак и обед), завтраки, обеды.
- 2.6.Ассортимент дополнительного питания утверждается директором и (или) руководителем организации общественного питания обслуживающей организации 2 раза в год. Согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- 2.7.Для обеспечения горячим питанием всех обучающихся Лицея, осуществляется составление цикличного меню на 2 недели, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню СанПиН 2.4.5.2409-08, а также мен. раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 2.8.Цикличное меню разрабатывается организацией, оказывающей услуги по питанию. Согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор
- 2.9.Цикличное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона ,дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11,12-18 лет)
- 2.10. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционных и оформленных.
- 2.11.Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приема пищи обучающимися. Отпуск горячего питания обучающимся организовывается по классам на переменах. Продолжительность перемен , на которых осуществляется питание определяется нормами СанПин.
- 2.12.Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором Лицея меню, с указанием сведений об объемах и названиях блюд и кулинарных изделий.

2.13. Организация горячего питания обучающихся с использованием только готовых продуктов («сухой паек») возможно в исключительных случаях в течение непродолжительного времени (не более 1-2 дней).

### **3. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ**

3.1. Бесплатное питание на текущий учебный год устанавливается следующим категориям:

- обучающимся из многодетных семей (с четырьмя и более детьми в возрасте до 18 лет).

3.2. Решение учредителя на предоставление питания на бесплатной основе принимается по заявлению родителей (законных представителей) и приказу директора Лицея.

3.3. Основанием для предоставления питания на бесплатной основе являются следующие документы:

- заявление родителей (законных представителей);
- свидетельств о рождении детей;
- копия удостоверения о многодетной матери;
- справка о составе семьи.

3.4. Приказом директора Лицея назначается ответственный за организацию бесплатного питания, в обязанности которого входит подготовка документации и отчета.

3.5. В случае отсутствия обучающегося в Лицее или отказа от предлагаемых завтраков или обедов, бесплатное питание не предоставляется, денежными средствами не компенсируется.

### **4. ПОРЯДОК ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ЛИЦЕЯ.**

4.1. При организации питания обучающихся между Лицеем и организацией общественного питания заключается договор о совместной деятельности по организации питания, который определяет обязательства сторон.

4.2. Лицей:

- создает условия для предоставления горячего питания всем обучающимся и сотрудникам Лицея;
- осуществляет организационную работу по вопросам питания обучающихся, утверждает совместно с организацией общественного питания график посещения обучающимися столовой под руководством педагогов;
- формирует культурно-гигиенические навыки у обучающихся при приеме пищи;
- предоставляет предприятию, организующему питание в Лицее, помещение, отвечающее обязательным санитарно-техническим требованиям.

4.3. Организация общественного питания

- предоставляет обучающимся рациональное и безопасное питание на основе примерного цикличного меню, в соответствии с графиком, согласованным с директором Лицея.
  - при производстве кулинарной продукции и оказании услуг общественного питания руководствуется нормативными актами органов исполнительной власти, отраслевыми стандартами, техническими нормативами, технологическими картами;
  - обеспечивает строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, условий и сроков хранения, реализации скоропортящихся продуктов;
  - содержит помещения, инвентарь в соответствии с правилами, утвержденными органами санитарной, технической и противопожарной инспекций;
- 4.4. Организация общественного питания предусматривает организацию дополнительного питания через буфет-раздаточную с двумя оборудованными прилавками: подогреваемым (мармитом) и охлаждаемым (холодильником).

4.5. Руководитель организации общественного питания устанавливает режим работы буфета при согласовании ассортиментного перечня продуктов с органами Роспотребнадзора и директором Лицея.

4.6. В целях реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся организация общественного питания обеспечивает:

- наличие Санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 и выполнение требований санитарных правил всеми работниками столовой;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментального исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья обучающихся;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, и наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые заболевания и др)
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством РФ, санитарными и гигиеническими нормами;

- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
  - исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования столовой;
  - наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
  - проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
  - наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
  - организацию санитарно- просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций. А также контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся.
- 4.7. Организация, осуществляющая организацию питания в Лицее, несет ответственность за качество пищи, соблюдение рецептур ее приготовления и технологических режимов в установленном порядке.

## **5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ЛИЦЕЕ**

- 5.1. Директор Лицея является ответственным лицом за организацию горячего питания.
- 5.2. Для ежедневного контроля за организацией питания обучающихся в Лицее создается бракеражная комиссия.
- 5.3. Общую координацию и контроль за организацией питания обучающихся в Лицее осуществляет ИК ЗМР РТ.