



Директор МБОУ «Лицей №9
имени А.С. Пушкина ЗМР РТ»

А.Ю. Шагаева

Введено приказом по МБОУ «Лицей №9 имени А.С. Пушкина ЗМР РТ» №333-О от «30» декабря 2021г.

«Принято» на Педагогическом совете «29» декабря 2021г. Протокол № 4.

Положение об организации питания

1. Общие положения

1. Положение об организации питания обучающихся разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Республики Татарстан «Об образовании», принятым Государственным Советом Республики Татарстан 28 июня 2013 года, Устава Лицея.
2. Основными задачами при организации питания обучающихся в Лицее, являются:
 - обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
3. Настоящее положение определяет:
 - общие принципы организации питания обучающихся;
 - порядок организации питания в школе;
 - порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.
4. Настоящее положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом Лицея и утверждается директором.

2. Общие принципы организации питания в Лицее

1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденным Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. №45.
2. 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, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
1. Администрация Лицея обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся принципов санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
 2. Питание обучающихся организуется за счет родителей и субвенции районного бюджета.
 3. Для обучающихся школы предусматривается организация для 1-4 классов двухразового питания (завтрак и обед), для 5-11 классов одnorазового горячего питания (обед).
 4. К поставке продовольственных товаров для организации питания в Лицее допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом районной котировочной комиссии по размещению заказов для муниципальных нужд Зеленодольского муниципального района.
 5. Питание в Лицее организуется на основе примерного меню школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в общеобразовательных учреждениях.
 6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
 7. Организацию питания в Лицее осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.
 8. Ответственность за организацию питания в школе несет директор Лицея.

1. Порядок организации питания в Лицее

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором Лицея меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
2. Столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.
3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматриваются перемены по 10-20 минут. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.
4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора Лицея. Результат проверки заносится в бракеражный журнал.
5. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, ежедневно своевременно предоставляют в электронном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.
6. Классные руководители и учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую школы для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют

мытьё рук учащимися перед приемом пищи и их поведение во время обеда.

7. Ответственный за организацию питания в школе:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Управление образования;
- посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые Управлением образования;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в Лицее учащихся, питающихся бесплатно;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.