

«ПРИНЯТО»

педагогическим советом
МБОУ «Лицей им. В.В. Карпова» с.
Осиново ЗМР РТ
Протокол № 1 от «31» августа 2020г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «Лицей им. В.В.Карпова»
с.Осиново ЗМР РТ
_____ Э.Н. Королева

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей им. В. В. Карпова» села Осиново Зеленодольского муниципального района Республики

Татарстан

Положение

об организации питания обучающихся

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей им. В.В. Карпова»
с. Осиново ЗМР РТ

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся (далее – Положение) разработано в соответствии

– Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

– СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28.

– Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания на селения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 .

– Уставом МБОУ «Лицей им. В.В. Карпова» с. Осиново ЗМР РТ (далее - Учреждение)

1.2. Положение направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания учащихся Учреждения и устанавливает порядок организации горячего питания обучающихся в Учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся Учреждения.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Учреждении является:

– обеспечение учащихся 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

– пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

– использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся в Учреждении.

3.1. 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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

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

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

3.4. Режим питания в Учреждении определяется действующими санитарными нормами и утверждается приказом директора Учреждения ежегодно.

3.5. Питание в Учреждении осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в действующих СанПиН. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается директором Учреждения.

3.6. Учреждение размещает в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.7. В Учреждении организован питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения всех требований действующих СанПиН.

3.8. Приказом директора Учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в Учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в Учреждении;

- посещением столовой обучающимися;

- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;

- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.9. Ответственность за организацию питания классного коллектива в Учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;

- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;

- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

3.10. Ответственный дежурный по Учреждению, из членов администрации, обеспечивает сопровождение обучающихся 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 обучающихся перед едой.

3.11. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.12. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

3.13. В Учреждении действует Совет по питанию, который является общественным органом и создан с целью оказания практической помощи в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией питания обучающихся Учреждения, а так же в целях обеспечения качества питания как основы охраны здоровья школьников.