

РАССМОТРЕНО  
на педагогическом Совете  
Протокол № 1 от 28.08.2015г.

УТВЕЖДАЮ  
директор МАОУ  
«Авторский лицей Эдварса № 90»

\_\_\_\_\_ А.Р.Эдварс  
Приказ № 681-3 от 01.09. 2015г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания**  
**МАОУ «Авторский лицей Эдварса № 90»**

**1. Общие положения.**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в лицее, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает порядок предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом ФЗ-273 от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»
- Уставом лицея;
- Федеральным законом №52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в лицее.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность лицея по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора лицея.

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

1.7. 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 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей, из семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация пищеблока лицея 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. Питание в лицее осуществляется на договорной основе с ООО «Альтернатива». Администрация лицея предоставляет помещение, необходимое оборудование.

3.3. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение (пищеблок), соответствующий 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;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции;
- книга отзывов и предложений.

3.5. 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.

3.6. Администрация лицея 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) обучающихся.

3.7. Режим питания в лицее определяется СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

3.8. Питание в лицее организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками ООО «Альтернатива», прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические 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 учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.2.2821-10

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой, 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 школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Приказом директора лицея из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания обучающихся за родительскую плату на текущий учебный год.

3.13. Приказом директора лицея назначается лицо, ответственное за организацию бесплатного питания обучающихся из малообеспеченных,

многодетных семей и семей, находящихся в социально опасном положении на текущий учебный год.

3.14. Ответственный(ые) за организацию питания ежемесячно до 23 числа текущего месяца предоставляет(ют) отчёты об охвате питанием за месяц в Управление образования администрации города Ульяновска.

#### **4. Порядок организации питания учащихся в школе.**

4.1. Питание обучающихся организуется за счёт родительской оплаты и на бесплатной основе (в соответствии с выделенными бюджетными ассигнованиями)

4.2. Меню рационов питания согласовываются директором лицея. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

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

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам в соответствии с режимом учебных занятий на переменах. Режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора лицея ежегодно.

4.5. Классный руководитель несёт ответственность за посещаемость обучающимися столовой в установленной для класса время и своевременное снятие с питания детей, не посещающих лицей.

4.6. Педагог обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора лицея. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в лицее:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

4.10. Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования;

- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4.11. Одноразовым бесплатным питанием обеспечиваются обучающиеся лица из малообеспеченных, многодетных семей и семей, находящихся в социально опасном положении на заявительной основе в соответствии с заключёнными муниципальными контрактами и с выделенными бюджетными ассигнованиями (в соответствии с квотой).

4.12. Для получения обучающимися одноразового бесплатного питания необходимо родителям (законным представителям) предоставить в лицей следующие документы:

- заявление одного из родителей (законного представителя) на имя директора лицея по установленной форме;
- копию паспорта или иного документа, удостоверяющего личность заявителя;
- копию свидетельства о рождении ребёнка или паспорта, удостоверяющего личность обучающегося;
- документ, выданный Управлением Министерства здравоохранения и социального развития Ульяновской области по городу Ульяновску о признании семьи малообеспеченной, многодетной, предоставить документ о постановки семьи на учёт в связи с социально опасным положением.

4.13. В лицее оформляется список и приказ на предоставление одноразового бесплатного горячего питания обучающимся из малообеспеченных, многодетных семей и семей, находящихся в социально опасном положении.

## **5. Контроль организации школьного питания.**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в лицее, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет МКУ "Централизованная бухгалтерия учреждений образования".

5.4. Текущий контроль организации питания обучающихся в лицее осуществляют: директор, члены бракеражной комиссии, члены родительского комитета.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором лицея в начале каждого учебного года.