

Положение об организации питания
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
лицей № 39

1.1. Настоящее «Положение об организации питания» (далее - Положение) разработано в соответствии со ст. 37 ФЗ РФ «Об образовании», нормами и правилами СанПиН 2.4.5 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», на основании основных требований к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, с иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Свердловской области, муниципального образования город Нижний Тагил, Уставом Муниципального автономного общеобразовательного учреждения лицей № 39 (далее - лицей).

1.2. Положением регламентируется оптимальный режим полноценного питания в образовательной организации для укрепления здоровья и профилактики хронических заболеваний обучающихся.

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

1.4. Организация питания осуществляется согласно приказу директора МАОУ лицей № 39 «Об организации питания», настоящему Положению, Постановлению Администрации города Нижний Тагил «Об организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений».

2. Общие принципы организации питания учащихся

2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности МАОУ лицей № 39.

2.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок, столовая), 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 СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- 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;
- формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН

2.4.5.2409-08);

- копии примерного 2-х недельного меню, согласованного с директором лицея
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

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

2.5. 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.

2.6. Питание в Лицее организуется на основе примерного 2-х недельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.7. Примерное меню утверждается директором МАОУ Лицей №39.

2.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными

сотрудниками лицея, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в лицее осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 года №223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц".

2.10. На поставку питания заключаются договоры непосредственно Лицеем. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.12. 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 Лицее, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.13. Директор лицея является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

2.14. Приказом директора Лицея из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

2.15. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер МАОУ лицей № 39.

3. Порядок организации питания учащихся в лицее

3.1. Питание учащихся организуется за счет родительских средств, а отдельные категории - за счет средств областного бюджета в соответствии с Постановлением Администрации города Нижний Тагил «Об организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Нижний Тагил на 2016-2020 годы».

3.2. Ежедневные меню согласовываются директором лицея, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.3. Столовая Лицея осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы Лицея и шестидневной учебной недели.

3.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 15 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора ежегодно.

3.5. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

3.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

4. Контроль организации питания

4.1. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия МАОУ Лицей № 39.

4.2. Текущий контроль организации питания учащихся осуществляют медицинский работник лицея, ответственный за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета.