

«Утверждаю»
Директор МБОУ «Лицей №9»

Насрулаева Ш.А.



**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
УЧАЩИХСЯ НАЧАЛЬНЫХ КЛАССОВ
В МБОУ «Лицей №9 »
2022-2023**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Питание учащихся МБОУ «Лицей №9» организовано на основании Закона Российской Федерации «Об образовании», Постановления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. № 45 «Об утверждении САНПИН 2.4.5.2409-08»

1.2. Предоставление горячего питания производится исключительно на добровольной основе.

1.3. Все учащиеся обеспечиваются льготным (бесплатным) питанием.

1.4. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, льгота для предоставления права на бесплатное питание предоставляется всем учащимся начальных классов лицея .

1.5. Учащиеся получают бесплатное питание согласно стоимости питания учащегося в МБОУ города, утвержденной постановлением Главы города на определенный период.

1.6. МКУ «Махачкалапродукт» обеспечивает финансирование расходов на бесплатное питание учащихся в соответствии с договорами, заключенными с организациями, осуществляющими организацию питания.

1.7. Ответственность за качество питания и соблюдение размеров стоимости питания возлагается на МКУ «Махачкалапродукт», организующую питание.

II. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ «Лицей №9»:

- 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
- Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.
- Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

III ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности лица.

3.2. 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 СанПиН.
- Наличие вытяжного оборудования, его работоспособность.
- Соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться

- Заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся
- 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 (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08)
- Копии примерного 10-дневного меню
- Ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда
- Приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)
- Книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация лица 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.

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

3.6. 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.

3.7. 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 приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08). а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором лицея.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшим предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в лицее осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

3.12. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно лицеем, являющимися муниципальными заказчиками. 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.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.14. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной 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.

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

IV ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

4.1. Учащиеся питаются по графику, утвержденному директором образовательного учреждения;

4.2. Питание учащихся производится согласно меню, разработанному предприятием (фирмой), организующей питание и утвержденному директором школы.

4.3. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов возлагается на ответственного за питание замдиректора по УВР Нохову Х.М., классных руководителей и заведующего производством столовой Рагимханову Ж.П.

4.4. Классные руководители, учителя, сопровождающие учащихся в столовую, заведующий производством несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно приказу, утвержденному директором школы и журналу посещаемости.

4.5. Администрация школы организует дежурство в столовой учителей и учащихся согласно графику, утвержденному директором школы.

4.6. Дежурный учитель следит за выполнением графика питания учащихся и порядком в столовой.

4.7. Проверка качества приготовления пищи осуществляется медицинским работником до начала приема пищи учащимися и отмечается в журнале контроля.

4.8. Контроль за технологией приготовления пищи осуществляется заведующей производством столовой Рагимхановой Ж.П. ежедневно и отмечается в бракеражном журнале.

4.9. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с ответственным за питание, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.10. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы лица и шестидневной учебной недели.

4.11. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) по графику, продолжительностью не менее 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.12. Ответственный дежурный по лицу ежедневно дает данные о присутствующих учащихся. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.13. Организация обслуживания учащихся 1-4 классов горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.14. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора школы по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.15. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- Проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- Совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов:
- Принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.16. Классные руководители

- Обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой:
- Находятся в столовой во время приема пищи учащимися;

4.17. Ответственный за питание

Не позднее вторую числа каждого месяца отправляет отчет по питанию обучающихся в бухгалтерию ГУО.

V 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 МУ «Централизованная бухгалтерия учреждений образования».

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, представитель профсоюзной организации лицея, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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