



## **Положение об организации горячего питания обучающихся**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Положение об организации питания учащихся в Муниципальном общеобразовательном бюджетном учреждении «Лицей № 9» (далее – лицей), разработано с целью укрепления здоровья детей и подростков и устанавливает порядок организации питания школьников.

2. Положение разработано на основе Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН, Устава лицея.

3. Основными задачами при организации питания детей и подростков в лицее являются:

- обеспечение детей и подростков 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 детей и подростков, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы и осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.2. Администрация лицея осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями с целью организации питания учащихся на платной или бесплатной основе.

2.3. Администрация лицея 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) обучающихся.

2.4. Для обучающихся лицея предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак, обед).

2.5. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в лицее допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.6. Питание в лицее организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих обедов для обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений.

2.7. При необходимости для учащихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.9. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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 за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.10. Ответственность за организацию питания в лицее несет директор.

### **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ**

3.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме, в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.2. Питание учащихся осуществляется в соответствии с графиком (расписанием), утвержденным директором школы. (Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов возлагается на классных руководителей.

3.3. Отпуск завтраков и обедов, оплачиваемых из бюджетных средств, осуществляется по спискам-заявкам классных руководителей. (Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями накануне до 14 часов и уточняется в день питания не позднее 8.45.)

3.4. Дежурные учителя и учащиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.5. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы 6-дневной рабочей недели

3.6. Завтраки учащимся предоставляются после 2 урока (перемена 20 минут), обеды предоставляются после третьего и четвертого урока. Для приема обеда предусматриваются две перемены длительностью 20 минут.

3.7. Контроль за качеством питания учащихся в школе осуществляет комиссия, в состав которой входят: директор, дежурный учитель, учитель.

3.8. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- проверяет график группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя;
- проверяет соответствие списков учащихся из малообеспеченных семей.

В случае нарушения соблюдения санитарных норм и правил составляются соответствующие акты. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

3.9. Меню ежедневно утверждается директором школы.

3.10. Цена на производимую продукцию в школьной столовой определяется исходя из стоимости продуктов питания.

3.11. Поставку продуктов в школьную столовую осуществляет кладовщик с соблюдением санитарных правил для доставки продуктов питания.

3.12. Приготовление блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания.

3.13. Уборщик служебных помещений обеспечивает чистоту в помещении обеденного зала.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО НА ПЛАТНОЙ И БЕСПЛАТНОЙ ОСНОВЕ**

4.1. Питание на платной основе предоставляется всем учащимся в соответствии с действующим законодательством.

4.2. На бесплатной основе питание в школе предоставляется:

- учащимся, проживающим в семьях, среднедушевой доход в которых за квартал, предшествующий обращению, ниже прожиточного минимума на основании заявления родителей (законных представителей) в отдел социальной защиты;
- все учащиеся 1-4 классов (завтраки).

4.3. Бесплатное питание предоставляется учащимся в дни посещения образовательного учреждения, в том числе во время проведения мероприятий за пределами лица согласно образовательной программе.

4.4. Для осуществления учета учащихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся, классным руководителем ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

4.5. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденным спискам. Лично контролируют количество фактически присутствующих питающихся учащихся в школе, сверяя с классным журналом.

4.6. Организация питания учащихся на бесплатной основе осуществляется директором.

4.7. Организатор горячего питания:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость обедов в день кормления;
- не допускает перерасхода стоимости питания учащихся в последующие дни;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика отпуска питания учащимся согласно режиму учебных занятий;
- в течение месяца контролирует и не допускает перерасхода выделенных дотаций на питание учащихся постановлению главы администрации;
- проводит сверку показателей питания учащихся с бухгалтерией до 04-го числа каждого месяца;
- не позднее 7-го числа каждого месяца сдает в бухгалтерию отчет по питанию.

4.8. Контроль организации бесплатного питания осуществляется директором школы. Директор лицея несет персональную ответственность за организацию бесплатного питания.

#### **5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

Администрация школы осуществляет контроль за организацией питания учащихся в лицее.

Прошито, пронумеровано и скреплено  
печатью

3  
(три) листа.

Директор МОБУ «Лицей №9»

*Ковалева*

Ковалева Т.Г.

