

Согласовано:
Председатель профкома
МАОУ «Лицей № 82 г. Челябинска»
Кройтор М.А.



Утверждаю:
Директор
Виноградова О.С.
12 февраля 2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения

1. Положение о порядке организации питания обучающихся (далее - Положение) в МАОУ «Лицей №82 г. Челябинска» (далее - Лицей) устанавливает порядок организации питания обучающихся в лицее, определяет основные организационные правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией лицея и родителями (законными представителями) с целью укрепления здоровья детей и создания комфортной среды образовательного процесса.
2. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными документами:
 - 1) Федеральным законом от 29.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - 2) Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»;
 - 3) СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32;
 - 4) СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
 - 5) СанПиН 1.2.3685–21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2;
 - 6) Уставом Лицея.
3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Лицея.
4. Настоящее Положение принимается на общем собрании работников и утверждается приказом директора Лицея.
5. Положение принимается на неопределенный срок.

2. Основные направления деятельности

6. Основными направлениями деятельности при организации питания обучающихся в Лицее является:
 - 1) обеспечение обучающихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
 - 2) обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
 - 3) предупреждение (профилактика) инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - 4) пропаганда принципов здорового питания;
 - 5) социальная поддержка детей-инвалидов, обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и попавших в трудные жизненные ситуации семей;
 - 6) модернизация пищеблоков лицея в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
 - 7) рациональное использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, и привлечение внебюджетных средств в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания учащихся

7. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения-столовые, соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
 - 1) соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
 - 2) обеспеченность пищеблоков технологическим оборудованием, техническое состояние которых соответствует установленным требованиям;
 - 3) наличие пищеблоков, подсобных помещений для хранения продуктов;
 - 4) обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 5) наличие вытяжного оборудования в рабочем состоянии;
 - 6) соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
8. Администрация Лицея совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью увеличения количества обучающихся, получающих горячее питание.
9. Режим питания в Лицее определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г №28.
10. Питание в Лицее организуется на основе примерного 4-х недельного меню, разработанного в соответствии с нормативными требованиями (приложение №2), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
11. Примерное меню утверждается директором лицея и ежедневно размещается на стенде в обеденном зале и на сайте Лицея. Сумма платежа на горячее питание обучающихся за месяц устанавливается дифференцированно с учетом учебных дней в месяце.
12. Начисление родительской платы производится с учетом табеля посещения обучающихся (приложение №3). Оплата производится безналичным расчётом через АС «Город».
13. Стоимость готовых завтраков, обедов и кулинарных блюд определяется исходя из стоимости продуктов питания по результатам проведенных котировок для определения поставщиков продуктов питания и с учетом торговых наценок на приготовление блюд, но не более 60%.
14. 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».
15. Обслуживание в столовой осуществляется штатными сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
16. На организацию питания заключаются договоры непосредственно Лицеем, являющимся муниципальным заказчиком. Исполнитель имеет соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры; обеспечивает поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
17. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, соответствуют СанПиН 1.2.3685–21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2.
18. Органами Роспотребнадзора осуществляется систематический контроль организации питания в Лицее.

4. Порядок организации питания учащихся

19. Питание обучающихся организуется на платной (за счет родительских средств) и бесплатной основе (за счет бюджетных средств).
20. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.
21. Горячее питание обучающихся за счет родительской платы осуществляется на условиях предоплаты. Родители (законные представители) вносят предоплату путем перечисления через АС «Город» на лицевой счет учреждения с указанием класса и Ф.И.О. обучающегося ежемесячно до 25-го числа месяца, предшествующего месяцу питания.
22. О непосещении обучающимся занятий родители (законные представители) ребенка обязаны сообщить классному руководителю. Сообщение должно поступить заблаговременно, до наступления дня отсутствия обучающегося.
23. Столовые лица осуществляют производственную деятельность в режиме двухсменной работы шестидневной учебной недели.
24. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий по графику.
25. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую, обеспечивают порядок и контролируют соблюдение личной гигиены обучающихся перед едой.
26. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
27. 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, заведующего столовой, повара, директора Лицея.
28. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Лицея. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
29. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Лицее:
 - 1) проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
 - 2) совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся и санитарно-гигиенического режима;
30. Классные руководители:
 - 1) ежедневно ведут табель учета посещения столовой обучающимися, в т.ч. питающихся льготно;
 - 2) подают заявки заведующему производством на количество питающихся на следующий день до 15.00 час.

5. Меры социальной поддержки

31. Основанием для получения обучающимся льготы по питанию является заявление родителя (законного представителя) и пакета документов, подтверждающих это право.
32. Горячим питанием за счет бюджетных ассигнований федерального, областного и городского бюджетов пользуются обучающиеся следующих категорий:
 - 1) обучающиеся 1-4-х классов (питаются бесплатно);
 - 2) дети из многодетных семей;
 - 3) дети из семей, родители которых были участниками боевых действий;
 - 4) дети из малообеспеченных семей, состоящих на учёте в УСЗН;
 - 5) дети с хроническими заболеваниями;
 - 6) дети-инвалиды (питаются бесплатно).
33. Ответственным за оформление пакета документов на получение льготы по питанию является социальный педагог Лицея.
34. Список обучающихся, имеющих право на льготное питание, утверждается директором Лицея.
35. О возникновении причины для прекращения предоставления льготного питания обучающемуся классный руководитель должен предупредить социального педагога.

6. Контроль организации питания

36. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества готовой продукции, реализуемой в лицее, осуществляется представителями родительской общественности обучающихся Лицея.
37. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в Лицее, осуществляет Комитет по делам образования города Челябинска.
38. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет главный бухгалтер Лицея.
39. Ежедневный контроль организации питания обучающихся осуществляется комиссией, в состав которой входят:
 - 1) медицинский работник МБУЗ ДГКБ № 9;
 - 2) ответственный за организацию горячего питания из числа администрации Лицея;
 - 3) представитель первичной профсоюзной организации Лицея.
40. Состав комиссии по контролю организации питания в Лицее утверждается директором лицея перед началом учебного года.

7. Порядок вступления Положения в силу и способ его опубликования

41. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором. Изменения, вносимые в Положение, вступают в силу в том же порядке.
42. После утверждения Положения или изменений, внесенных в него, текст Положения или изменений размещается на официальном сайте Лицея.