

Комитет по делам образования  
города Челябинска  
Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Лицей № 11 г. Челябинска»  
(МБОУ «Лицей № 11 г. Челябинска»)

УТВЕРЖДЕНО  
приказом Муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
«Лицей № 11 г. Челябинска»  
от 01.09. 2022 г. № 217

ПОЛОЖЕНИЕ  
от 01.09. 2022 г. № 226

об организации питания учащихся  
в МБОУ «Лицей № 11 г. Челябинска»

## ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания учащихся в МБОУ «Лицей № 11 г. Челябинска»

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания учащихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Лицей № 11 г. Челябинска» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2, Уставом Учреждения.

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся в Учреждении являются:

- 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### 2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

2.2. Администрация Учреждения осуществляет организационную деятельность с целью обеспечения на бесплатной, платной или льготной основе учащихся питанием, в том числе горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.3. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на пропаганду принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

2.4. Для учащихся Учреждения предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), в том числе для учащихся, обучающихся по программе начального общего образования, предусматривается организация бесплатного горячего питания (завтрак), для учащихся, обучающихся по программам основного общего и среднего общего образования – на платной основе. Также в Учреждении предусмотрена реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

2.5. Учащиеся, находящиеся в группах по присмотру и уходу за детьми, обеспечиваются двухразовым горячим питанием (завтрак и обед) на платной основе.

2.6. В Учреждении осуществляется организованное питание учащихся на основании согласованных директором Учреждения примерных меню горячих завтраков и обедов для питания различных категорий обучающихся.

2.7. В Учреждении осуществляется реализация буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем буфетной продукции, соответствующим требованиям СанПиН и согласованным в органах Роспотребнадзора.

2.8. Обеспечение учащихся организованным питанием и реализация буфетной продукции, не предусмотренными утвержденными и согласованными меню и перечнями, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.10. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в Учреждении может быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) учащихся назначениями лечащего врача.

2.11. Допускается употребление учащимися готовых домашних блюд, предоставленными родителями (законными представителями) учащихся в обеденных залах (столовых) и буфете Учреждения.

### 3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Режим обеспечения учащихся питанием (график организованного посещения столовой) утверждается ежегодно на учебный год приказом директора Учреждения.

3.2. Обеденные залы (далее – столовые), в том числе столовая, действующая в филиале Учреждения, осуществляют производственную деятельность в соответствии с режимом работы Учреждения. В случае осуществления образовательной деятельности или проведения мероприятий, связанных с отсутствием учащихся в зданиях Учреждения, столовые осуществляют свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Учреждения.

3.3. В Учреждении осуществляется реализация (свободная продажа) учащимся готовых блюд и буфетной продукции в соответствии с утвержденным ежедневным меню готовых блюд – за безналичный расчет, буфетной продукции – за безналичный и наличный расчет.

3.4. Реализация буфетной продукции осуществляется в помещении буфета Учреждения в течение учебного дня.

3.5. Обеспечение питанием учащихся продуктами сухого пайка допустимо только во время поездок или мероприятий, проводимых Учреждением, длительностью до четырех часов. Горячее питание учащихся организуется при продолжительности мероприятий свыше четырех часов.

3.6. Учащиеся обязаны соблюдать режим предоставления питания и посещать столовые Учреждения в соответствии с графиком организованного питания, соблюдать общественный порядок при посещении столовых.

3.7. Ежедневно в учебные дни классными руководителями производится подача заявок на предоставление организованного питания учащимся класса и ведется учет питания, фактически полученного учащимися класса.

Ежемесячно классными руководителями заполняются таблицы учета питания, предоставляемого за счет бюджетных средств (далее – таблицы учета питания), фактически полученного учащимся класса в течение месяца. Таблицы учета питания представляются ответственному за организацию питания в Учреждении в течение 5 рабочих дней по завершению отчетного месяца.

3.8. В целях проверки качества готовых блюд, соблюдения рецептур и технологических режимов в Учреждении создается бракеражная комиссия.

Бракеражная комиссия создается приказом директора Учреждения из числа работников Учреждения и действует в течение учебного года. В состав бракеражной комиссии входят работники Учреждения, ответственные за организацию питания, медицинские работники. В состав бракеражной комиссии могут входить заведующие производством.

Бракеражная комиссия осуществляет две проверки ежедневно в учебные дни с 9.00 часов до 9.30 часов и с 12.00 часов до 12.30 часов. Результаты проверки фиксируются в бракеражном журнале.

3.9. В целях обеспечения контроля за организацией питания учащихся в Учреждении создается комиссия по контролю организации питания учащихся (далее – Родительская комиссия по контролю организации питания) из числа родителей (законных представителей) учащихся.

#### 4. ОБЯЗАННОСТИ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ

4.1. Ежегодно из числа педагогических работников Учреждения назначаются приказом директора Учреждения ответственные за организацию питания в текущем учебном году, в том числе за организацию питания учащихся, обучающихся в филиале Учреждения.

4.2. Ответственный за организацию питания осуществляет:

– ежедневную сверку фактически полученного учащимися Учреждения питания с поданными классными руководителями заявками;

– ведение документации по предоставлению учащимся питания за счет бюджетных средств, в том числе сбор таблицей учета питания, фактически полученного учащимися в течение месяца;

– осуществление взаимодействия с родителями (законными представителями) по вопросам организации питания учащихся;

– выдачу учащимся платежных карт, предназначенных для безналичного расчета за питание;

– подготовку информационных и аналитических материалов по вопросам организации питания учащихся;

– участие в контроле качества готовых блюд в составе бракеражной комиссии Учреждения;

– организацию деятельности Родительской комиссии по контролю организации питания, созданной в Учреждении.

4.3. Срок хранения документации по предоставлению учащимся питания за счет бюджетных средств составляет три года.

СОГЛАСОВАНО

протокол заседания Совета

МБОУ «Лицей № 11 г. Челябинска»

от 27.08.2022 № 4