

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 31.08.2016 г. № 105

ПОЛОЖЕНИЕ
от 31.08.2016 г. № 226

о питания
в МБОУ «Лицей № 11 г. Челябинска»

ПОЛОЖЕНИЕ
о питания 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 на основе: Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012 г., Закона Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999 г., «Санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» СанПиН 2.4.2.2821-10, Устава 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.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся в Учреждении;
- порядок организации питания в Учреждении;

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

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

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

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

2.4. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи учащимися не может превышать 3,5-4 часов.

2.5. Для учащихся, обучающихся по программе начального общего образования, предусматривается организация горячего питания (завтрак). Для учащихся Учреждения предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) на платной основе, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

2.6. Учащиеся, находящиеся в группах по присмотру, обеспечиваются двухразовым горячим питанием (завтрак и обед) на платной основе согласно СанПиН 2.4.2.2821-10.

2.7. К обслуживанию горячим питанием учащихся, поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в Учреждении допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.8. Питание в Учреждении организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованного в органах Роспотребнадзора.

Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом выпечных изделий, молока, соков, напитков, в том числе повышенной пищевой и биологической ценности, фруктов и т.п. Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.2.2821-10.

2.10. 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, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.11. Организацию питания в Учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников Учреждения на текущий учебный год.

2.12. Ответственность за организацию питания в Учреждении несет директор.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

3.1. В Учреждении для всех учащихся за безналичный расчет осуществляется продажа горячих завтраков и обедов, блюд из меню свободного выбора, а также буфетной продукции.

3.2. Столовая в Учреждении осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы Учреждения. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом учащихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Учреждения.

3.3. В Учреждении установлен следующий режим предоставления питания учащимся:

- завтрак 1, 4 классов – после 2-го урока;
- завтрак 2 классов – после 2-го урока;
- завтрак 3 классов – после 3-го урока;
- завтрак 5-7 классы – после 2 урока;
- завтрак 8-11 классы – после 3 урока;
- обед – с 12.50 до 15.00.

3.4. Работа буфетов организуется в течение всего учебного дня.

3.5. Организация питания учащихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 – 2 дней), запрещена.

3.6. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором Учреждения.

3.7. Ответственный дежурный по Учреждению обеспечивает дежурство учителей и учащихся в помещении столовой.

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

3.8. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

Бракеражная комиссия выходит на проверку с 9:00 до 9:30 и с 12:00 до 12:30. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора Учреждения в составе медицинского работника, заведующего производством, ответственного за организацию питания.

3.9. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты лабораторно-технологического контроля. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

4. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

4.1. Ведение ежедневного учета количества фактически полученного школьниками питания за счет средств бюджета (завтраков и обедов) по классам.

4.2. Ведение документации на дотационное питание с 1 по 11 класс (справки, заявления о предоставлении дотации от родителей учащихся) со сроком хранения в течении года.

4.3. Осуществление взаимодействия между администрацией школы, родителями учащихся учащимися.

4.4. Формирование реестра учащихся, получающих дотацию (ежемесячно).

4.5. Информирование организатора питания об изменениях в реестре (ежемесячно).

4.6. Подача заявок на выпуск и перевыпуск пластиковых карт учащихся и сотрудников Учреждения.

4.7. Аналитические и информационные справки по организации питания учащихся

4.8. Контролирует качество готовых блюд (в рамках бракеражной комиссии).

СОГЛАСОВАНО

протокол заседания

Педагогического совета