

ГОО «Забайкальский краевой лицей-интернат»

Принято
на заседании
Педагогического совета №5
от «24» марта 2021 г.

Согласовано
на заседании
Совета лицея
от «5» апреля 2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
Н.Н.Абрамова

Приказ № 60-од
от «6» апреля 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в государственном общеобразовательном учреждении «Забайкальский краевой лицей-интернат»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:

- Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Методических рекомендаций и других нормативно-правовых документов в сфере питания.

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения обучающихся ГОУ «Забайкальский краевой лицей-интернат» рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся в лицее, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией лицея и родителями (законными представителями).

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в лицее.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность лицея по вопросам питания, утверждается приказом директора ГОУ «Забайкальский краевой лицей-интернат».

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка обучающихся 5-11 классов, из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.

3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

3.1. Организация питания обучающихся в лицее, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

3.2. Для организации питания обучающихся в ГОУ «Забайкальский краевой лицей-интернат» используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- Помещение столовой площадью 239 кв. м. на 200 посадочных мест (помещение столовой имеет все условия для свободного доступа инвалидов и лиц с ОВЗ).

- Помещение пищеблока площадью 159,1 кв. м., которое включает: цеха овощной, мясной, мучной, кладовые суточного запаса и сухих продуктов, моечные кухонной и столовой посуды. Для приготовления пищи и хранения продуктов в период становления и развития лицея приобретено и установлено новое оборудование: электрические плиты, шкафы жарочные, пекарские, холодильные, лари морозильные, овощерезка и овощечистка, мясорубка, столы разделочные из нержавеющей стали, сковорода электрическая универсальная кухонная, посудомоечная и протирочно-резательная машины.

- Линия раздачи: мармиты для 1-ых, 2-ых блюд, две холодильные витрины и прилавки для приборов и разносов.

3.3. В пищеблоке находятся:

- журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение № 4 к СанПиН 2.3\2.4.3590-20);

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение № 5 к СанПиН 2.3\2.4.3590-20);

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение № 2 к СанПиН 2.3\2.4.3590-20);

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение № 3 к СанПиН 2.3\2.4.3590-20);
- гигиенический журнал (сотрудники) (приложение № 1 к СанПиН 2.3\2.4.3590-20);
- др. документы к приложениям СанПиН 2.3\2.4.3590-20);
- копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 5-11 классов, согласованных с отделом Роспотребнадзора Забайкальского края;
- 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.).

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

3.5. Администрация лицея осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной или льготной основе.

3.6. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3\2.4.3590-20.

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

4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств бюджета Забайкальского края для обучающихся из малообеспеченных семей, в которых среднедушевой доход ниже прожиточного минимума по Забайкальскому краю;
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание обучающихся (далее – родительская плата).

4.2. Порядок определения стоимости организации питания за счет средств федерального бюджета:

4.2.1. Для обучающихся 5-11 классов общеобразовательных учреждений Забайкальского края из бюджета Забайкальского края предоставляется льгота на питание в следующем размере:

- 45 рублей - обучающимся из малообеспеченных семей, в которых среднедушевой доход ниже прожиточного минимума по Забайкальскому краю.

4.3. Организация питания за счет средств родительской платы.

4.3.1. Стоимость завтраков, обедов и полдников и дополнительного питания воспитанников общежития (первый завтрак, ужин и паужин) по заявке общеобразовательной организации рассчитывается поставщиками услуги, согласовывается на общешкольном родительском собрании или коллегиальным органе управления учреждением.

4.3.2. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием обучающихся определяется с учетом мнения родителей (законных представителей) и утверждается приказом директора.

4.3.3. Классный руководитель отвечает за предоставления Табеля питания.

При этом классный руководитель не отвечает перед организацией, оказывающей услугу по питанию, по обязательствам родителей (законных представителей) обучающихся по оплате за питание.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется организацией-аутсорсером на основании заключенного договора аренды от 31.08.2020 г. индивидуальным предпринимателем Мисюра Ириной Борисовной, действующей на основании Свидетельства ОГРНИП № 311753621700040 от 05.08.2011 г.

5.2. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи, для обеспечения обучающихся горячим питанием.

5.3. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

5.4. Примерное меню согласовывается с территориальным органом исполнительной власти уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и руководителем учреждения.

5.5. Для признания школьника относящимся к категории «обучающийся из малообеспеченной семьи, в которой среднедушевой доход ниже прожиточного минимума по Забайкальскому краю» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:

- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации (один раз в год, в начале первого полугодия учебного года),
- справку установленного образца, выдаваемую органами социальной защиты населения по месту их жительства либо пребывания (оригинал).

5.6. Обучающийся признается относящимся к льготной категории со дня предоставления заявления и документов, перечисленных выше, в общеобразовательную организацию.

5.7. Руководитель общеобразовательной организации не позднее двух рабочих дней, следующих за днем поступления документов, должен рассмотреть заявление и издать приказ о постановке ребенка на льготное питание.

5.8. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом

учебных занятий. В лицее режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ГОУ «Забайкальский краевой лицей-интернат» ежегодно.

5.9. Классные руководители сопровождают свой класс в столовую в соответствии с расписанием и периодом адаптации.

Дежурный класс обеспечивает соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

6. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ЗА СЧЕТ РОДИТЕЛЬСКИХ СРЕДСТВ

6.1. Классный руководитель на родительских собраниях должен информировать родителей о возможности получения платного и льготного питания.

6.2. Для включения ребенка в список платно питающихся детей, родители должны заключить договор на питание с организацией-аутсорсером, осуществляющим услугу питания в данном учреждении.

6.3. О возможных изменениях: отказе от питания или замене рационов питания по заболеванию (предоставление справки из мед.учреждения) родители (законные представители) обязаны письменно сообщить за три дня до наступления даты изменения.

6.4. Договор на оказание услуг по питанию считается заключенным с момента совершения родителями (законными представителями) конклюдентных действий (оплаты) в отношении организации, оказывающей услугу по питанию.

6.5. Оплата питания осуществляется родителями (законными представителями) по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет организации, оказывающей услугу по питанию или наличным расчетом по субботам с 10.00 до 12.00 лично.

6.6. Организация, оказывающая услугу по питанию, может предоставлять в учреждение списки обучающихся, имеющих задолженность по оплате за питание, с целью содействия во взимании родительской платы.

При этом учреждение не отвечает перед организацией, оказывающей услугу по питанию, по обязательствам родителей (законных представителей) обучающихся по оплате за питание.

7. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

7.1. Контроль организации питания обучающихся, санитарное состояние обеденного зала, наличие меню, контроль графика приема пищи, учет качества фактически отпущенных готовых блюд и др. (см. «Положение об общественной комиссии») осуществляет, согласно приказу директора, общественная комиссия.

7.2. Контроль качества готовых блюд, органолептическая оценка готовых блюд, наличие меню и правильность его оформления, соответствие меню готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия (см. «Положение о бракеражной комиссии», утвержденная приказом директора).