

Принято

Управляющий совет
МБОУ Лицей № 103 «Гармония»



Тиняков С.Е.

Протокол № 60
от «13» июня 2022 г.

Утверждаю

Директор
МБОУ Лицей № 103 «Гармония»



Диких Д.Н.

Приказ № 202/214
от «13» июня 2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в МБОУ Лицей №103 «Гармония»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ Лицей №103 «Гармония» (далее – Положение, Лицей) разработано в соответствии законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года (с последующими изменениями), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», иными краевыми и муниципальными нормативными актами по организации питания обучающихся.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в Лицее являются:

- осуществление комплекса мероприятий, направленных на охват горячим полноценным и сбалансированным питанием обучающихся;
- создание благоприятных условий, способствующих правильному и своевременному питанию обучающихся;
- обеспечение обучающихся 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

1.3. Настоящее Положение определяет: общие принципы организации питания обучающихся, порядок организации питания в Лицее, Порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе, контроль за организацией питания.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим Советом учреждения и утверждается приказом директора образовательного учреждения.

2. Общие принципы организации питания в Лицее

2.1. В Лицее в соответствии с требованиями: предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащённые необходимым оборудованием, созданы условия для организации питания обучающихся: предусмотрено помещение для организованного приёма пищи, снабженные соответствующей мебелью (далее – столовая), модуль (раздача) для дополнительного (вариативного) меню, буфет, вендинговый аппарат. Разработан и утвержден режим питания обучающихся (время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся), Программа формирования культуры здорового питания учащихся, обучающихся по общеобразовательной программе начального общего образования на соответствующий учебный год.

2.2. 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 по вопросам организации питания детей в Школе и формированию культуры здорового питания.

2.3. Питание обучающихся организуется за счёт средств родителей и субвенций бюджета.

2.4. Питание в Лицее организуется на основе примерного (двухнедельного) меню горячих блюд – основное меню, на раздаче и в буфете предусмотрено дополнительное меню соответствующее СанПиН.

2.5. Для обучающихся предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), работа раздачи (дополнительное меню), буфета и вендингового аппарата.

2.6. Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня по желанию законных представителей предусмотрен полдник, за счёт средств родителей.

2.7. Организацию питания в Лицее осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора.

2.8. Ответственность за организацию питания в Лицее несёт директор. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

3. Порядок организации питания обучающихся

3.1. Столовая Лицея осуществляет производственную деятельность в Шестидневном режиме (понедельник – суббота). Режим работы столовой утверждается директором Лицея и размещается на информационном стенде столовой Лицея. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из Лицея на мероприятия, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором.

3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором Лицея меню, в котором указываются названия блюд, их объём, энергетическая ценность (калорийность), стоимость.

3.3. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом директора Лицея на текущий учебный год. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность на основании Положения о бракеражной комиссии.

3.4. Часы приёма пищи устанавливаются графиком питания обучающихся, который утверждается директором Лицея.

3.5. Приём пищи предусматривается на переменах, длительность которых составляет 15-20 минут.

3.6. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам в организованном порядке (на установленной графиком перемене) под руководством классного руководителя. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи.

3.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, оформляют заказ питания в информационной системе, в том числе получающих льготное и бесплатное питание.

3.8. Обучающиеся и посетители обеденного зала обязаны соблюдать Правила поведения в обеденном зале (Приложение №1), Правила пользования буфетом (Приложение №2), Правила пользования вендинговым аппаратом (Приложение №3), которые в том числе определены Правилами внутреннего распорядка Лицея.

3.9. Контроль за соблюдением обучающимися Правил поведения в столовой осуществляет классный руководитель обучающихся и ответственные за организацию питания в Лицее.

4. Обеспечение питания обучающихся, которым предоставляются меры социальной поддержки

4.1. Школа ведёт ежемесячный учет обучающихся, которые имеют право на предоставление мер социальной поддержки, в соответствии с действующими региональными и муниципальными нормативными правовыми актами.

4.2. Ответственный за организацию льготного питания, за организацию питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

4.3. готовит на каждого обучающегося Лицея, имеющего право на предоставление мер социальной поддержки, пакет документов и направляет его в Управление образования, для организации льготного или бесплатного питания обучающегося;

4.4. лично контролирует количество фактически присутствующих в Лицее обучающихся, получающих льготное или бесплатное питание, сверяя с классным руководителем;

4.5. участвует в совещаниях по вопросам организации льготного питания, проводимых Управлением образования и Администрации города;

4.6. своевременно предоставляет необходимую отчетность директору Лицея, в Управление образования и Администрацию города;

4.7. проводит рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками, родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации льготного или бесплатного питания, запрашивает у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации льготного или бесплатного питания.

5. Контроль за организацией питания

5.1. Текущий контроль за организацией питания и соблюдение гигиенических норм осуществляют ответственные работники школы: ответственный за организацию питания, классные руководители, дежурный учитель, заместитель директора по АХЧ.

5.2. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом директора Лицея на текущий учебный год. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность на основании Положения о бракеражной комиссии.

5.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет заведующий производством и медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

5.4. Родительский контроль за организацией питания осуществляет комиссия, действующая на основе положения о родительском контроле организации питания в Лицее.

Утверждаю

Директор
МБОУ Лицей № 103 «Гармония»

Диких Д.Н.

Приказ № 102/2 от «13» июня 2022 г.

Правила поведения в обеденном зале

В столовой всегда много и детей и взрослых, ведь всем нужно успеть поесть в течение 15-20 минут. Поэтому здесь важно соблюдение данных правил:

- входите и выходите из помещения столовой спокойно, не торопясь, соблюдая дисциплину и порядок, обязательно нужно тщательно помойте руки
- не входите в столовую в верхней одежде, не входите в пищеблок
- не вносите в столовую сумки и портфели (оставляйте их в классе или на полке при входе)
- передвигайтесь спокойно, не толкайтесь, соблюдайте очередь
- бережно относитесь к мебели и посуде
- во время еды соблюдайте тишину: не разговаривайте громко, не стучите столовыми приборами о тарелки, чашки и стаканы
- если вы испачкались, воспользуйтесь салфеткой или носовым платком
- соблюдайте чистоту: уронив что-нибудь на пол, поднимите и выбросите в мусорное ведро
- не забудьте после еды убрать за собой посуду
- будьте вежливыми: пожелайте приятного аппетита вашим одноклассникам, поблагодарите работников столовой
- после приема пищи тщательно помойте руки
- выполняйте все указания классного руководителя, дежурного учителя (сотрудника столовой)

Утверждаю

Директор
МБОУ Лицей № 103 «Гармония»

Диких Д.Н.

Приказ № 102/2
от «13» июня 2022 г.

Правила пользования буфетом

Обучающиеся посещают буфет на переменах или после уроков. Посещать буфет разрешается для приобретения буфетной продукции.

Обучающиеся обязаны соблюдать личную гигиену и культуру питания:

- мыть руки перед едой
- соблюдать очередность при покупке продукции
- принимать пищу сидя
- разговаривать во время еды следует негромко, чтобы не беспокоить окружающих
- убирать за собой грязную посуду
- бережно относиться к имуществу
- не задерживаться в буфете после звонка на урок
- уважительно относиться ко всем посетителям и сотрудникам буфета.

Запрещается:

- входить в буфет в верхней одежде
- класть сумки и школьные принадлежности на обеденные столы и диваны
- бегать, кричать, создавать шум, нарушать очередь
- сидеть на диванах и за столами, если не кушаешь, создавая тем самым неудобства для тех, кто пришёл поесть.