



Утверждаю:

Директор МАНОУ «Лицей 4»

Е.Ю. Лапина

Приказ от 30.12.2021г. № 390

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке и организации горячего питания учащихся в МАНОУ «Лицей № 4»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся в лицее устанавливает порядок организации рационального питания учащихся и определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся,

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании» (с изменениями и дополнениями);

Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

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,

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,

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

Уставом учреждения;

1.4. Действие настоящего положения распространяется на всех обучающихся.

1.5. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора МАНОУ «Лицей 4»

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МАНОУ «Лицей 4» являются:

- обеспечение учащихся горячим питанием в соответствии с Постановлением Администрации Ленинск-Кузнецкого городского округа №26 от 18.03.2021г.

- установить норматив на питание одного обучающегося в муниципальных общеобразовательных организациях Ленинск-Кузнецкого округа

- обучающиеся из малообеспеченных семей. Среднедушевой доход которых не превышает величины прожиточного минимума на душу населения, установленного в Кемеровской области – Кузбассе; обучающихся в социально опасном положении – не более 20 рублей в день;

- обучающиеся из неполных семей и (или) из семей, имеющих трех и более детей, не попадающих под действие Закона Кемеровской области от 14.11.2005г. №123-ОЗ «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области», если размер среднедушевого дохода семьи не превышает 1,5-кратной величины прожиточного минимума, установленного в Кемеровской области- Кузбассе, в период обучения – не более 20 рублей в день;

- обучающиеся, входящие в состав спортивных сборных команд Кемеровской области – Кузбасса, посещающие спортивные школы Ленинск-Кузнецкого округа, зачисленные на этапы спортивной подготовки в организации физкультурно-спортивной направленности, в период очного обучения – не более 50 рублей в день;

- обучающиеся с ОВЗ – не более 100 рублей в день.

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационально и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

- организация питания свободного выбора меню через программу «Школьное питание по безналичному перечислению «Сбербанк» - Электронная школа -2.0 10-11 классы.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Для организации питания учащихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.2. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – положение №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора; примерное 24-дневное меню завтраков и обедов обучающихся 10-11 классы.

- ежедневные меню, технологические карты на приготовление блюд;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции.

3.3. Режим питания определяется СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010г. №189.

3.4. Цены производимой в столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатным сотрудником, имеющим соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный 9при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.6. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в лицее осуществляет предприятие (организация), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения. Поставщики должны иметь соответствующую материальную техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.7. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания разрабатываемых, 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в лицее, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Лицея. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.4. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра.

4.6. Ответственное лицо за оборот денежных средств (шефы-повар):

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- меню-требование, составленное шеф-поваром, определяет стоимость питания на день;
- осуществлять контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4.7. Порядок определения контингента учащихся на бесплатное питание:

4.7.1. В целях адресной, целенаправленности помощи семьям, имеющим учащихся детей, установить льготные категории, которым предоставляется право на бесплатное питание. К льготным категориям относятся:

- многодетные семьи;
- семьи, где среднемесячный доход на одного человека ниже минимального прожиточного уровня;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей.

4.7.2. Учащиеся из льготных категорий, указанных в пункте 4.7.1. настоящего Положения, исходя из возрастных норм потребления и продолжительности нахождения ребенка в Лицее, получают бесплатное питание согласно стоимости питания учащегося в муниципальных общеобразовательных учреждениях города.

4.7.3. К категории многодетных семей относятся семьи, представившие удостоверение многодетной семьи, с отметкой о продлении регистрации до конца текущего года.

4.7.4. Контингент учащихся на бесплатное питание определяется исходя из анализ социальных паспортов классов, составляемых классными руководителями.

4.7.5. Основанием для обеспечения учащихся двухразовым питанием являются заявление одного из родителей (законных представителей) на бесплатное питание ребёнка, и документы, подтверждающие указанный в заявлении статус.

5. СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Платное питание организуется для обучающихся, не имеющих льгот.

5.2. Стоимость платного питания обучающихся устанавливается согласно стоимости питания учащегося в муниципальных общеобразовательных учреждениях города.

6. Контроль организации школьного питания:

6.1. Контроль организации питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в лицее, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет МКУ ЦБ УО.

6.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник, родительский комитет, зав. производством (шеф-повар), директор.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

7.2. МАНОУ «Лицей 4» несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

7.3. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи (п.п. 4.7.1. данного Положения).

ПРИНЯТО

Педагогическим советом лицея

Протокол № 1 от 11.01.2022 года