

Управление образования Администрации города Димитровграда
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Многопрофильный лицей города Димитровграда
Ульяновской области» имени заслуженного учителя школы РСФСР
Ривгата Рашитовича Ибрагимова
(МБОУ МПЛ)

ПРИНЯТО

Общим собранием
(конференцией) работников
МБОУ МПЛ

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Д.А. Дырдин

Протокол № 3
от « 29 » августа 20 22 г.

Приказ № 258-од
от « 30 » августа 20 22 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания

	Должность	ФИО	Дата
Разработал	Преподаватель-организатор ОБЖ	Савченко И.В.	29.08.2022
МБОУ МПЛ			Стр. 1 из 6

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания (далее – Положение) определяет задачи, порядок организации питания муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Многопрофильный лицей города Димитровграда Ульяновской области» имени заслуженного учителя школы РСФСР Ривгата Рашитовича Ибрагимова (далее – Учреждение).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Методическими рекомендациями МР2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

1.3. Организация питания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием, Уставом учреждения и настоящим Положением.

1.4. Для организации питания предусмотрена столовая, которая размещается в Учреждении. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

1.5. Столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы лицея.

1.6. Администрация Учреждения несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

2. Основные задачи

2.1. Основными задачами организации питания являются: обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года; 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 здорового и полноценного питания.

3. Организация питания

3.1. Производство и реализацию горячего питания проводит организация, осуществляющая услуги по организации питания.

3.2. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения лицея.

3.3. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

3.4. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания возлагается на организатора питания обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в лицее.

3.5. Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в лицее.

3.6. Организатор питания обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания количеству обучающихся, присутствующих в лицее.

3.7. Столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме в режиме работы лицея.

3.8. В столовой установлен график питания обучающихся, который корректируется каждый учебный год.

3.9. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического меню. Ежедневно, на основе примерного циклического меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором Учреждения. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утверждённое меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего

сырья и готовой продукции, реализуемых в столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. К поставке продовольственных товаров для организации питания в Учреждение допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, при наличии: санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм; организации доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовую за счет средств поставщика.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания обучающихся

4.1. Директор Учреждения осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся; назначает из числа педагогических работников ответственного за организацию питания обучающихся; обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Общелицейского родительского комитета.

4.2. Ответственный за организацию питания обучающихся в Учреждении: координирует и контролирует деятельность классных руководителей, повара школьной столовой, организаций - поставщиков продуктов питания; формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания; обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов; ежемесячно сдаёт табель посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию; координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни, планово-отчетную документацию по вопросам питания обучающихся, журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством; вносит предложения по улучшению организации питания.

4.3. Заведующий производством столовой: обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся; информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд; обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи; обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания; обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой лица; совместно с организатором питания обучающихся разрабатывает планово-отчётную и иную документацию установленного образца.

4.4. Классные руководители: ежедневно предоставляют

ответственному за организацию питания обучающихся в Учреждении сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях; предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся; вносят предложения по улучшению организации питания.

4.5. Родители (законные представители) обучающихся: обязуются своевременно сообщать предприятию-организатору питания, классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания; ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания; вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся; вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

4.6. В учреждении контроль со стороны родителей проводится в форме анкетирования родителей и детей.

4.7. В учреждении создается комитет по питанию, состоящий из родительской общественности, который проводит один раз в две недели проверку качества питания, и итоги проверки записывает в журнал.

4.8. Обучающиеся: имеют право получать горячее питание согласно утверждённого меню; вносят предложения по улучшению организации питания; обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей; обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.

5. Документационное обеспечение

5.1. Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные):

- положение о школьной столовой;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- график питания обучающихся;
- правила посещения столовой для обучающихся;
- табель учёта посещаемости столовой;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

6. Информационно-просветительская деятельность

6.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в лицее организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся, оформляется информационный стенд, посвященный вопросам питания обучающихся, изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся, информация об организации питания размещается на сайте Учреждения.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее положение вступает в силу со дня его утверждения.

7.2. Настоящее положение действует до внесения изменений или замены новым.

7.3. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом директора на основании решения общего собрания (конференции) работников Учреждения.