

ПРИНЯТО педагогическим советом МОУ ЛПН Протокол № 5 от 18.11.2022 г.	СОГЛАСОВАНО с Родительским советом Протокол заседания № 3 от 11.11.2022 г.	УТВЕРЖДАЮ Директор МОУ ЛПН Н. В. Глущенко Приказ № 255 от 18.11.2022 г.
--	---	---

**Положение  
об организации питания  
обучающихся  
муниципального  
общеобразовательного учреждения  
«Лицей прикладных наук имени  
Д.И.Трубецкова»**

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**  
**муниципального общеобразовательного учреждения**  
**«Лицей прикладных наук имени Д.И.Трубецкого»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее «Положение об организации питания обучающихся муниципального общеобразовательного учреждения «Лицей прикладных наук имени Д.И.Трубецкого» (далее – лицей) разработано в соответствии с
  - Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 июля 2022 года,
  - санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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»,
  - Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций»,
  - Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года),
  - Уставом лицея.
- 1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в лицее, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в образовательной организации.
- 1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в лицее, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.
- 1.4. Организация питания в лицее осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. с изменениями на 14 июля 2022 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в общеобразовательной организации.
- 1.7. Организация питания в лицее осуществляется штатными работниками лицея (работниками предприятия общественного питания).
- 1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся лицея, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющих образовательную деятельность.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

- 2.1. Основной целью организации питания в лицее является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечение безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов.
- 2.2. Основными задачами при организации питания школьников является:
  - обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
  - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
  - предупреждение (профилактика) среди обучающихся лицеза инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
  - социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
  - модернизация оборудования пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
  - использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

## **3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока.**

- 3.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождением профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
- 3.2. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в лицее (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работника, непосредственно контактирующего с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.
- 3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока лицейской столовой обязаны:
  - оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
  - снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иными моющим средством для рук после посещения туалета;
  - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
  - использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

- 3.4. Пищеблок должен быть оснащен холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующими с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения пищевой продукции.
- 3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 3.6. Столовая и кухонная посуда должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.
- 3.7. В помещении пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.
- 3.8. Холодильное оборудование должно быть оборудовано контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания термометра и вносить его в соответствующий журнал.

#### **4. Порядок поставки и реализации продуктов**

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и лицом.
- 4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам лица, с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в лицейскую столовую.
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой лица, содержащий дату поставки, наименование и количество товаров, подлежащего доставке.
- 4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения, доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 4.9. Прием пищевой продукции в столовую должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации. В случае нарушения условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция в столовую не принимается.
- 4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- 4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую лица.
- 4.12. Сроки реализации скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

#### **5. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

- 5.1. Обучающиеся лица получают питание согласно установленному и утвержденному директором лица режиму питания в зависимости от их режима обучения в лицее.

- 5.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным руководителем предприятия общественного питания, согласовываться директором лица.
- 5.3. Меню является основным документом для приготовления и поставки горячего питания в столовую лица.
- 5.4. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с директором лица запрещается.
- 5.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов и пр.) ответственным по питанию составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора лица. Исправления в меню не допускаются.
- 5.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.
- 5.7. Масса порций для детей должна строго соответствовать возрасту обучающегося.
- 5.8. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:
  - Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
  - Объем блюд для каждой возрастной группы;
  - Нормы физиологических потребностей;
  - Нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
  - Выход готовых блюд;
  - Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
  - Требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечных заболеваний или отравления.
- 5.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.
- 5.10. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 5.11. На информационных стендах лицейской столовой вывешивается следующая информация:
  - Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
  - Рекомендации по организации здорового питания детей.
- 5.12. При наличии детей в лицее, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.
- 5.13. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться пищей, принесенной из дома.

## **6. Порядок организации питания в лицее**

- 6.1. Организация питания обучающихся в общеобразовательной организации является обязательным направлением деятельности лица.

- 6.2. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – органами местного самоуправления.
- 6.3. Администрация лицея обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 6.4. При нахождении детей в общеобразовательной организации более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена для обучающихся обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.
- 6.5. Для обучающихся лицея предусмотрена организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.
- 6.6. При наличии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в лицее, они обеспечиваются учредителями лицея бесплатным двухразовым питанием за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.
- 6.7. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано лицеем на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, устанавливается соответственно органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления.
- 6.8. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 6.9. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником столовой (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.  
Суточная проба отбирается в объеме:  
– Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;  
– Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100г;  
– Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- 6.10. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2<sup>0</sup>С до +6<sup>0</sup>С.
- 6.11. Выдача готовой продукции для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией питания и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

- 6.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- Использование запрещенных пищевых продуктов;
  - Использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
  - Пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
  - Овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.
- 6.13. В компетенцию директора лицея входит:
- Утверждение ежедневного меню;
  - Контроль состояния и замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
  - Капитальный и текущий ремонт помещения столовой;
  - Контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
  - Обеспечение столовой достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
  - Заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.
- 6.14. Режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и утверждается директором лицея.
- 6.15. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

## **7. Порядок организации дополнительного питания школьников**

- 7.1. При организации дополнительного питания детей в лицее должны соблюдаться следующие требования:
- Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении 8 данного Положения,
  - Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.
  - Для организации дополнительного питания детей в учебном учреждении допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.
  - Через аппарат для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и сроками годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

## **8. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе**

- 8.1. С целью оказания мер социальной поддержки в период получения образования льготное питание в лицее предоставляется следующим категориям обучающихся:
- детям из малоимущих семей;

- детям из многодетных семей;
  - детям-инвалидам;
  - детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, находящимся под опекой (попечительством);
  - детям из семей, находящихся в социально опасном положении;
  - детям беженцев и вынужденных переселенцев, проживающих в центрах временного размещения беженцев и вынужденных переселенцев (за исключением детей беженцев и вынужденных переселенцев, прибывших с территории Украины, а также граждан, вынужденно покинувших территорию Украины); детям беженцев и вынужденных переселенцев, прибывших с территории Украины, а также граждан, вынужденно покинувших территорию Украины.
- 8.2. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – органами местного самоуправления.
- 8.3. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающие в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, обеспечиваются учредителями таких организаций бесплатным двухразовым питанием за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов (при наличии финансирования) и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.
- 8.4. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано государственными образовательными организациями субъектов Российской Федерации и муниципальными образовательными организациями на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, устанавливается соответственно органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления.
- 8.5. Основанием для издания приказа о предоставлении льготного питания обучающемуся в лицее являются заявление родителей (законных представителей) обучающегося и следующие документы:
- для детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей – соответствующий документ, выдаваемый органом социальной защиты населения по месту жительства;
  - для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством), опекунами предоставляется решение органа опеки и попечительства об установлении опеки;
  - для детей-инвалидов – копии справки медико-социальной экспертной комиссии;
  - для детей из семей, находящихся в социально опасном положении – копии постановления комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав при администрации районов города Саратова.
- 8.6. Право на получение льготного питания распространяется на срок, указанный в выше перечисленных документах. Возмещение стоимости льготного питания прекращается по истечению срока. Данное решение оформляется приказом директора по лицу. Исключением являются дети из многодетных семей. Родителям многодетных семей продляется срок действия удостоверения на 1 месяц для переоформления срока действия удостоверения многодетной семьи.
- 8.7. Размер возмещения стоимости питания для обучающихся из п. 8.1. настоящего Положения при предоставлении документов п. 8.5. настоящего Положения устанавливается Постановлением главы администрации муниципального образования «Город Саратов» от 11 января 2021 года № 19.



- 8.8. Льготное питание предоставляется обучающимся только в дни посещения учебных занятий.
- 8.9. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на льготной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание, ответственным за организацию питания ведется табель посещаемости обучающимися буфета.
- 8.10. Контроль организации дотационного питания осуществляется директором лицея. Директор Лицея несет персональную ответственность за организацию дотационного питания.

## **9. Порядок организации питьевого режима в лицее**

- 9.1. В лицее предусмотрено обеспечение обучающихся питьевой водой согласно гигиеническим требованиям.
- 9.2. Питьевой режим организован через пользование кулером (диспенсером) с водой, расфасованной в емкости (бутилированной).
- 9.3. Для обучающихся обеспечен свободный доступ к питьевой воде в рекреации, где установлен кулер питьевой воды, в течение всего времени их пребывания в лицее.
- 9.4. При организации питьевого режима используются питьевые стаканы в столовой, одноразовые стаканчики рекреации и контейнеры для сбора использованных стаканчиков.
- 9.5. Бутилированная вода, используемая для употребления, имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Замена емкостей с водой производится систематически, обеспечивая бесперебойное снабжение.
- 9.6. Для безопасной организации питьевого режима в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и правилами проводится дезинфекция (промывка) устройств раздачи воды (кулеров, диспенсеров) не реже 1 раза в полгода.
- 9.7. Кулеры (диспенсеры) устанавливаются в рекреационных помещениях, или в столовой, классных комнатах.
- 9.8. Установка кулеров (диспенсеров) производится в местах, где аппарат не подвержен попаданию прямых солнечных лучей, вдали от приборов отопления.
- 9.9. В лицее определено место хранения полных бутылей с водой и место хранения пустой тары. В данных помещениях соблюдаются санитарно-гигиенические нормы и правила хранения.
- 9.10. В лицее назначены ответственные лица, отвечающие за заказ, получение, хранение и утилизацию воды, а также соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации питьевого режима с использованием бутилированной воды и одноразовых стаканов.

## **10. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся**

- 10.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:
  - Подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
  - Вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и родительский совет;
  - Знакомится с основным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой;
  - Принимать участие в деятельности родительского совета по вопросам организации питания обучающихся.
- 10.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:
  - При представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить

администрации лица все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами:

- Своевременно вносить плату за питание ребенка;
- Своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в лицее для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- Своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

## **11. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания**

11.1. Лицей с целью совершенствования организации питания:

- Организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятиях;
- Оформляет и регулярно (не реже 1 раз в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- Содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом широкого использования потенциала родительского совета, родительских комитетов классов, совета лица обучающихся лица, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- Обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
- Проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей.

В показатели мониторинга может входить следующее:

- Количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
- Количество обогащённых и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- Обеспечение столовой современным технологическим оборудованием;
- Удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

11.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации; итоги; проблемы, результаты социологических опросов; предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских

собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

## **12. Ответственность и контроль за организацией питания**

- 12.1. Директор лицея создает условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в лицее.
- 12.2. К началу нового учебного года директором лицея издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в лицее, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.
- 12.3. Контроль организации питания в лицее осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора лицея и родительский совет в соответствии с полномочиями, закреплёнными в уставе лицея.
- 12.4. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню.
- 12.5. Директор лицея обеспечивает контроль:
  - Выполнение договора на поставку продуктов питания;
  - Обеспечения буфета достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.
- 12.6. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции лицея осуществляет контроль:
  - Качества поступающих готовых блюд (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, консистенция, запах и вкус поступающий продуктов), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными), результаты бракеража ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
  - Режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
  - Работы буфета, его санитарного состояния, режима обработки посуды, инвентаря (ежедневно);
  - Соблюдения правил личной гигиены сотрудниками буфета с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
  - Информирования родителей (законных представителей) с ежедневным меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
  - Выполнение норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).
- 12.7. Лицо, ответственное за организацию питания:
  - координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
  - формирует списки обучающихся для предоставления питания;
  - формирует график посещения обучающимися столовой;
  - обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков и обедов по классам;
  - уточняет количество и персонифицированный список детей из многодетных и

малоимущих семей, координирует вопросы по организации питания детей льготных категорий (обучающиеся, находящиеся в трудной жизненной ситуации, дети-инвалиды, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети, находящиеся под опекой, дети-сироты, дети беженцев и вынужденных переселенцев, дети мобилизованных или служащих по контракту, дети погибших);

- иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания обучающихся;
- не позднее 10-го числа каждого месяца предоставляет мониторинг по питанию обучающихся в отдел образования администрации Волжского района МО «Город Саратов»;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания;
- ежедневно производит ревизию используемой посуды, не допуская использование посуды со сколом;
- контролирует наличие ежедневного утверждённого меню в буфете;
- контролирует ведение журнала бракеража готовой продукции;
- ежемесячно сдает отчет о количестве обучающихся, получающих льготное питание в МКУ «Централизованная бухгалтерия учреждений образования Волжского района».

12.8. Классный руководитель:

- ежедневно предоставляет лицу, ответственному за организацию питания, заявку на количество завтраков и обедов по количеству обучающихся на следующий учебный день в бумажном и электронном виде;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняет представленную ранее заявку;
- ведет ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков и обедов;
- сопровождает обучающихся в столовую и контролирует отпуск питания обучающимся согласно заказанному количеству порций;
- обеспечивает порядок во время приемов пищи;
- еженедельно представляет лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
- осуществляет в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся;
- организует разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносит на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценным питанием обучающихся;
- вносит на обсуждение на педагогических советах, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

12.9. Ответственный дежурный администратор по лицу обеспечивает дежурство учителей в помещении буфета, дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения буфета, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам буфета в организации питания.

12.10. Работник буфета обеспечивает чистоту в помещении буфета.

### **13. Заключительные положения**

- 13.1. Настоящее положение является локальным нормативным актом лица, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора лица.
- 13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 13.3. Положение принимается на неопределённый срок, изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренным п. 13.1. настоящего Положения.
- 13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.