

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛИЦЕЙ № 11  
ИМЕНИ ВЯЧЕСЛАВА ВЛАДИМИРОВИЧА РАССОХИНА

СОГЛАСОВАНО:  
Председатель ПК

\_\_\_\_\_ А.В. Романова  
«27» августа 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО:  
Директор МАОУ лицея № 11  
им. В.В. Рассохина  
\_\_\_\_\_ А.М. Абелян  
«28» августа 2020 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации горячего питания обучающихся**  
**муниципального автономного общеобразовательного**  
**учреждения лицея № 11**  
**имени Вячеслава Владимировича Рассохина**

Принято педагогическим советом лицея  
(протокол № 1 от «28» августа 2020 г.)

г. Армавир

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МАОУ ЛИЦЕЙ №11 ИМ. В.В. РАССОХИНА (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в лицее, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией лицея и родителями (законными представителями).

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 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

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

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- Уставом лицея.

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, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом лицея по питанию и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора лицея.

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 обучающихся в МАОУ лицее №11 им. В.В. Рассохина являются:

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

- обеспечение 100% обучающихся начальных классов бесплатным горячим питанием.

- 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 обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### 3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности лица.

3.1.1. Буфет-раздаточная осуществляет реализацию готовой продукции,

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)

3.4 Администрация лица совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация лица обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания,

ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в лицее определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

3.7. Питание в лицее организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором лицея.

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

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

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в лицее осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками.

3.12. Директор лицея является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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

#### 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ЛИЦЕЕ

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. Буфет-раздаточная лицея осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы лицея и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В лицее режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора лицея ежегодно

4.5. Ответственный дежурный по лицее обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение буфета. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

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

4.8. Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных порций.

4.9. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации муниципального образования город Армавир и приказами управления образования администрации муниципального образования город Армавир.

4.10. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:

- для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;
- совместно с секретарем лицея постоянно вести текущий учёт движения учащихся;
- рассматривать на заседаниях Совета лицея по питанию, вновь поступившие документы.

## 5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник лицея, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета лицея по питанию и родительского комитета,

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в лицее утверждается директором лицея в начале каждого учебного года.

## 6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания

6.2. Школьная буфет-раздаточная несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

6.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;

- за своевременную оплату питания (5-11 классы).

- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или временном его отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у ребенка;

- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

**С положением ознакомлены:**

| №   | Фамилия И.О. | Подпись, дата | №  | Фамилия И.О. | Подпись, дата |
|-----|--------------|---------------|----|--------------|---------------|
| 1.  |              |               | 41 |              |               |
| 2.  |              |               | 42 |              |               |
| 3.  |              |               | 43 |              |               |
| 4.  |              |               | 44 |              |               |
| 5.  |              |               | 45 |              |               |
| 6.  |              |               | 46 |              |               |
| 7.  |              |               | 47 |              |               |
| 8.  |              |               | 48 |              |               |
| 9.  |              |               | 49 |              |               |
| 10. |              |               | 50 |              |               |
| 11. |              |               | 51 |              |               |
| 12. |              |               | 52 |              |               |
| 13. |              |               | 53 |              |               |
| 14. |              |               | 54 |              |               |
| 15. |              |               | 55 |              |               |
| 16. |              |               | 56 |              |               |
| 17. |              |               | 57 |              |               |
| 18. |              |               | 58 |              |               |
| 19. |              |               | 59 |              |               |
| 20. |              |               | 60 |              |               |
| 21. |              |               | 61 |              |               |
| 22. |              |               | 62 |              |               |
| 23. |              |               | 63 |              |               |
| 24. |              |               | 64 |              |               |
| 25. |              |               | 65 |              |               |
| 26. |              |               | 66 |              |               |
| 27. |              |               | 67 |              |               |
| 28. |              |               | 68 |              |               |
| 29. |              |               | 69 |              |               |
| 30. |              |               | 70 |              |               |
| 31. |              |               | 71 |              |               |
| 32. |              |               | 72 |              |               |
| 33. |              |               | 73 |              |               |
| 34. |              |               | 74 |              |               |
| 35. |              |               | 75 |              |               |
| 36. |              |               | 76 |              |               |
| 37. |              |               | 77 |              |               |
| 38. |              |               | 78 |              |               |
| 39. |              |               | 79 |              |               |
| 40. |              |               | 80 |              |               |