

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МОАУ «Лицей №4»
Протокол № 5
от « 08 » апреля 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МОАУ «Лицей №4»
Довгань Л.Н. _____
Приказ № 275
от « 08 » апреля 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания обучающихся
муниципального общеобразовательного автономного
учреждения «Лицей №4»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 01.03.2020 г. №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», Рекомендаций Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования РФ «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций» (МР 2.4 0179-20), Рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования РФ «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» (МР 2.4 0180-20), Постановлением Правительства Оренбургской области от 13.07.2020 № 582-пп «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Оренбургской области», Приказа министерства образования Оренбургской области от 24.04.2020 № 01-21/692 «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Оренбургской области», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом муниципального общеобразовательного автономного учреждения «Лицей №4» (далее - лицей) в целях улучшения качества питания и увеличения охвата горячим питанием обучающихся.

1.2. Настоящее Положение принято с учетом мнения Совета лицея, представительного органа обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и работников лицея (протокол от 07.04.2021 №3).

1.3. Организация горячего питания обучающихся возлагается на лицей.

1.4. При любой форме организации питания должны соблюдаться санитарные требования к содержанию помещения столовой лицея и характеру организации производства, питание должно быть полноценным, высококачественным и соответствовать возрастным особенностям обучающихся.

2. Условия для организация горячего питания обучающихся.

2.3. Горячее питания обучающихся осуществляется в столовой лицея. Помещения столовой размещаются на первом этаже лицея и включает в себя два обеденных зала площадью по 140 кв. метров на 300 посадочных мест и пищеблок.

В помещении столовой также располагается буфет, осуществляющий реализацию готовых кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

2.4. Состав и площади помещений пищеблока: горячий цех – 41,2 кв.м, доготовочный цех – 9,5 кв.м, моечная кухонной посуды – 6,5 кв. м., моечная столовой посуды 30,4 кв. м, холодный цех - 8,4 кв.м., охлаждённая комната – 9,3 кв.м, склад сухих продуктов – 10,6 кв.м, бытовая – гардероб, душевая, сан. узел – 14 кв.м. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

2.5. Обеденные залы столовой лицея должны быть эстетически оформлены, обеспечены эффективной вентиляцией и отоплением, в них не должны проникать испарения и запахи из кухни, шум из прилегающих помещений.

2.6. Для организации приема пищи обеденные залы столовой оборудованы столами квадратной (прямоугольной (на 6, 8 мест)) формы, а также скамейками. Поверхность столов должна быть легко моющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие.

2.7. Перед входом в обеденные залы столовой (коридорах) оборудованы умывальники для мытья рук. На доступной для учащихся различных классов высоте устанавливаются электрополотенца для осушения рук после мытья.

2.8. Столовая лицея должна быть обеспечена столовой посудой и приборами согласно нормам оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем. Количество комплектов столовой и чайной посуды должно полностью обеспечивать одномоментную посадку обучающихся без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи.

Допускается использовать столовую посуду из фаянса, фарфора, мельхиора, из нержавеющей стали, эмалированную.

Не допускается использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную.

3. Порядок приема пищи.

3.1. Питание учащихся в лицее организовано ежедневно в течение всего учебного года: из расчета шестидневной рабочей недели для учащихся 4 – 11 классов и пятидневной рабочей недели для учащихся 1-3 классов.

3.2. Прием пищи осуществляется в соответствии с разработанным Комбинатом школьного питания и утвержденным Роспотребнадзором 12-дневным меню.

3.3. Расписание уроков в лицее должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

3.4. За каждым классом в столовой закреплены определенные столы.

3.5. Отпуск учащимся питания в столовой организован по классам в соответствии с графиком, который разрабатывается исходя из режима учебных занятий руководством столовой совместно с администрацией лицея, утверждается приказом директором лицея и вывешивается на видном месте.

3.6. Контроль соблюдения графика посещения столовой и порядка во время приема пищи учащимися возлагается на дежурного администратора и классного руководителя.

3.7. Организацию обслуживания учащихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов осуществляется работниками столовой. Привлекать учащихся лицея к накрытию столов запрещается. Первоначально на столах расставляют столовую посуду, кладут приборы, ставят сладкий напиток, раскладывают хлеб. Одновременно проверяют и при необходимости пополняют на столах салфетки, соль.

3.8. В установленное по графику время посещения столовой, учащиеся по классам, вместе с классным руководителем организованным порядком после мытья рук входят в зал, рассаживаются на закрепленные за классом столы и места и принимают пищу; после окончания приема пищи, учащиеся 1 - 5 классов вместе с классным руководителем, а учащиеся 6 - 11 классов - самостоятельно, собирают

и относят использованные посуду и приборы на отдельный, отведенный для грязной посуды, стол, а затем выходят из зала; работники столовой наводят порядок в обеденном зале, убирают со столов и вновь накрывают их к приходу следующей группы обучающихся.

4. Порядок осуществления контроля работы столовой.

4.1. Контроль работы столовой лицея осуществляется контрольной комиссией лицея в составе заместителя директора лицея, курирующего работу столовой и организацию горячего питания обучающихся, социального педагога лицея, родителей (законных представителей) обучающихся и самих учащихся. Персональный состав контрольной комиссии утверждается ежегодно приказом директора лицея.

4.2. Контрольная комиссия осуществляет функции контроля:

- рационального использования финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- целевого использования продуктов питания и готовой продукции;
- соответствия рациона питания согласно утверждённому меню;
- качества готовой продукции;
- организации приёма пищи обучающимися;
- соблюдения графика работы в столовой.

Результаты проверок оформляются актами, справками и рассматриваются на совещаниях при заместителе директора и директоре.

4.3. Качество готовой пищи в столовой лицея ежедневно проверяет бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (повар-бригадир) школьной столовой, медработник и представитель администрации (директор лицея). Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

4.4. Важную роль в организации контроля питания учащихся играет медработник лицея. Участвуя в работе бракеражной комиссии, он должен осуществлять постоянный контроль качества пищи, а также поступающего сырья и продуктов, следить за соблюдением Санитарных правил в столовой, участвовать в проведении витаминизации блюд, проводить обследования учащихся для выявления нуждающихся в диетическом питании и др. Медработник проверяет своевременность прохождения работниками столовой медицинских осмотров.

4.5. Контроль работы столовой лицея осуществляется также специалистами комбината школьного питания, представителями Роспотребнадзора, других органов власти.

4.6. Учёт количества питающихся обучающихся в лицее осуществляется заместителем директора, ведется пофамильный журнал учёта питающихся учащихся на каждый учебный день. Сведения о количестве питающихся ежемесячно предоставляется в управление образования администрации города Оренбурга по установленной форме.

5. Порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся для контроля качества оказания услуг питания.

5.1. Родители (законные представители) не менее чем за 1 день подают заявку (в свободной - устной или письменной форме, в которой указывают желаемое время и дату посещения) на посещение школьной столовой непосредственно в лицей (классному руководителю, секретарю, заместителю директора, директору).

5.2. Посещение школьной столовой осуществляется во время работы школьной столовой.

5.3. Родители (законные представители) имеют право посетить помещения, где осуществляется прием пищи обучающимися.

5.4. Родителям (законным представителям) должна быть предоставлена возможность:

- оценить наличие информационного стенда с документами, вывешенного в обеденном зале (приказ, 12-ти дневное меню, меню на каждый день и т.д.)
- проверить соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- проверить санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- проверить условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- проверить наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

5.5. Итоги контроля обсуждаются на родительских собраниях, по итогам контроля составляется акт контроля качества оказания услуг питания и могут явиться основанием для обращения в адрес администрации лицея и комбината питания.

6. Компенсационные и дотационные выплаты на питание обучающихся.

6.1. Питание обучающихся лицея осуществляется за счет средств родителей с учётом компенсационных выплат на питание из муниципального бюджета и дотацию из областного бюджета ежедневно на каждого ученика.

6.2. Размер компенсационных и дотационных выплат определяется ежегодно.

6.3. Через электронную систему в лицее организован учёт обучающихся, осуществляющих прием пищи, а также учёт использования компенсационных и

дотационных выплат с указанием фамилии, имени ученика, класса, даты получения компенсации.

6.4. Ответственным за учёт компенсационных и дотационных выплат является классный руководитель. Общий контроль использования компенсационных и дотационных выплат осуществляет заместитель директора лицея.

Положение разработано заместителем директора Таренковой И.Ю.