

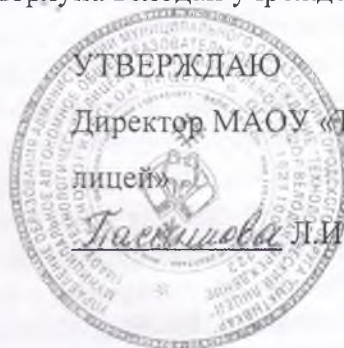
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Технологический лицей»  
(МАОУ «Технологический лицей»)  
«Технологической лицей» муниципальной асшөрлуна велөдан учреждение

ПРИНЯТО

на заседании педсовета

Протокол № 1

от «30» 08 2017 г.



Директор МАОУ «Технологический  
лицей»

Гаскина Л.И. Пасынкова

ПРИНЯТО

на заседании Совета родителей учащихся

Протокол № 1

от «07» 09 2017 г.

ПРИНЯТО

на заседании Совета учащихся

Протокол № 1

от «05» 09 2017 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания учащихся (новая редакция)

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение об организации питания учащихся МАОУ «Технологический лицей» (далее – Положение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом МАОУ «Технологический лицей» и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания учащихся.
- 1.2. Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность лицея по вопросам питания учащихся, принимается на заседании педагогического совета, Совета родителей учащихся, Совета учащихся и утверждается приказом директора МАОУ «Технологический лицей».
- 1.3. Действие Положения распространяется на всех учащихся в МАОУ «Технологический лицей».
- 1.4. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
- 1.5. 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 МАОУ «Технологический лицей» является:
- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
  - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
  - предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
  - использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## 3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

- 3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности лицея.
- 3.2. Организацию и обслуживание горячим питанием учащихся лицея осуществляет СМУП ПиТ «Восторг» на основе договора на оказание услуг по организации горячего питания.
- 3.3. Для организации питания учащихся используются:
- специальное помещение (пищеблок), подсобные помещения для хранения продуктов соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил;
  - обеденный зал с соответствием числа посадочных мест установленным нормам;
  - технологическое оборудование, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
  - кухонная и столовая посуда, столовые приборы в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
  - вытяжное оборудование.
- 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 учета температурного режима холодильного оборудования;
  - копия примерного двухнедельного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
  - ежедневные меню, технологические карты на приготовление блюд;
  - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
  - книга отзывов и предложений.
- 3.4. Администрация МАОУ «Технологический лицей» обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.
- 3.5. Администрация МАОУ «Технологический лицей» совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и их родителями (законными представителями) с целью полноты охвата горячим питанием учащихся.

- 3.6. Питание в МАОУ «Технологический лицей» организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.7. Примерное меню утверждается директором МАОУ «Технологический лицей».
- 3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками СМУП ПиТ «Восторг», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.9. Поставку пищевых продуктов для организации питания в МАОУ «Технологический лицей» осуществляет СМУП ПиТ «Восторг».
- 3.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерного меню), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности учащихся в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в лицее, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 3.11. Для учащихся организуется обязательное питание два раза в день.
- 3.12. Директор МАОУ «Технологический лицей» является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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

- 4.1. Питание учащихся организуется на платной основе и частично бесплатной основе для учащихся, получающих питание на льготных основаниях в соответствии с требованиями действующего законодательства.
- 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором МАОУ «Технологический лицей», меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.3. Столовая МАОУ «Технологический лицей» осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы МАОУ «Технологический лицей» и шестидневной учебной недели.
- 4.4. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим питания учащихся утверждается приказом директора в начале учебного года.
- 4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.6. Приказом директора МАОУ «Технологический лицей» на начало учебного года назначается бракеражная комиссия и ответственный за организацию питания учащихся на текущий учебный год.
- 4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.
- 4.8. Ответственный за организацию питания в МАОУ «Технологический лицей» осуществляет контроль:
  - организации работы классных руководителей с учащимися класса и родителями по вопросу горячего питания в МАОУ «Технологический лицей»;
  - посещения столовой учащимися;
  - учета количества фактически отпущенных завтраков и полдников;
  - санитарного состояния пищеблока и обеденного зала;
  - своевременного учёта отсутствующих учащихся из малоимущих семей;

- целевого использования бюджетных средств в соответствии с требованиями действующего законодательства;
  - бухгалтерия МАОУ «Технологический лицей» ведёт учёт начислений учащихся, получающих питание на льготных основаниях в соответствии с требованиями действующего законодательства;
  - соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов.
- 4.9. Классный руководитель несёт ответственность за организацию питания классного коллектива и:
- обеспечивает организованное посещение столовой учащимися класса;
  - контролирует вопрос охвата учащихся класса организованным горячим питанием;
  - организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания детей.

## 5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МАОУ «Технологический лицей», осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся, получающих питание на льготных основаниях в соответствии с требованиями действующего законодательства, осуществляет ГБУ РК «Центр по предоставлению государственных услуг в сфере социальной защиты населения г. Сыктывкара».
- 5.3. Текущий контроль организации питания учащихся МАОУ «Технологический лицей» осуществляют фельдшер, ответственный за организацию питания, уполномоченные члены Совета родителей учащихся.