



**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Гуманитарно-педагогический лицей»
(МОУ «ГПЛ»)**

Принято на заседании педагогического
совета лицея
Протокол № 5 от 16.04.2018



Положение

**об организации питания учащихся и работников
Муниципального общеобразовательного учреждения
«Гуманитарно-педагогический лицей»**

г. Ухта

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания учащихся и работников Муниципального общеобразовательного учреждения «Гуманитарно-педагогический лицей» (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года № 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";
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», а также других законов и иных нормативных правовых актов РФ и РК в области образования, предоставления социальных гарантий определённым категориям граждан и др.
- Уставом МОУ «Гуманитарно-педагогический лицей»;
- Правилами внутреннего трудового распорядка работников МОУ «Гуманитарно-педагогический лицей».

1.2. Положение об организации питания учащихся и работников МОУ «Гуманитарно-педагогический лицей» (далее — лицей) устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в лицее, работников учреждения и определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся и работников лицея, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся и работников лицея.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность лицея по вопросам питания, согласовывается с Советом лицея и утверждается приказом директора.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся и работников лицея являются:

- 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;

- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- создание условий для эффективной работы работников лицея.

3. Общие принципы организации питания

3.1. Режим питания в лицее определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания учащихся, воспитанников в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.2. Питание учащихся и работников организуется в лицее в специально отведенном помещении для питания (столовая), соответствующем требованиям санитарно - гигиенических норм и правил. Столовая обеспечена кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

3.3. Характеристика помещения столовой:

- помещения: 1 этаж — раздевалка, склад, заготовочный цех, 2 этаж - кухня, моечная, обеденный зал;
- технологическое оборудование: холодильники, электрическая плита, жарочный шкаф, универсальный привод, тестомес, протирочная машина, посудомоечная машина, водонагреватель, кипятильник, линия раздачи.

3.4. Столовая лицея работает на продовольственном сырье, в соответствии с утвержденным двенадцатидневным меню.

3.5. Продукты питания доставляются в столовую на основании договоров и котировок.

3.6. Пищевые продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

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

3.8. Организацию питания в лицее осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора лицея на текущий учебный год.

3.9. Выдача готовой пищи осуществляется только после проверки качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия.

3.10. Медицинским работником (фельдшером лицея) ведётся контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4. Порядок организации питания учащихся

4.1. Столовая в лицее осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы лицея.

4.2. Устанавливается следующий режим работы столовой:

Начало работы — 10.00 часов

Окончание работы — 15.00 часов

4.3. Организованное питание учащихся в лицее осуществляется на основании приказа, директора лицея.

4.4. Время приёма пищи устанавливается в соответствии с графиком приёма пищи, утвержденным директором лицея. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.

4.5. Питание учащихся в лицее организуется за счёт средств родителей или на льготной (бесплатной) основе, при наличии соответствующих оснований.

4.6. Классные руководители обеспечивают сопровождение учащихся в помещение столовой (при условии организованного питания). Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой учащимися, контролируют личную гигиену учащихся, соблюдение дисциплины.

4.7. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников. Дежурные обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания учащихся.

5. Порядок организации питания на льготной (бесплатной) основе

5.1. На льготной (бесплатной) основе питание в лицее предоставляется учащимся, проживающим в семьях, которые в установленном законом порядке признаны «малоимущими» и имеющими право на получение государственной социальной помощи, на основании решения ГБУ РК Центр по предоставлению государственных услуг в сфере социальной защиты населения г. Ухты в соответствии с представленным оригиналом Талона на получение питания на срок, установленный данным талоном.

5.2. Стоимость питания, предоставляемого учащимся на льготной (бесплатной) основе устанавливается в соответствии с нормами законодательства Республики Коми.

5.3. Ответственным за организацию льготного (бесплатного) питания учащихся 5-11 классов на учебный год является социальный педагог, который назначается приказом директора.

5.4. Порядок обеспечения учащихся питанием на льготной (бесплатной) основе определяется приказом директора лицея.

5.5. Льготной (бесплатное) питание предоставляется учащимся в дни посещения ими занятий, предусмотренных учебным планом лицея.

5.6. Для осуществления учёта учащихся, получающих питание на льготной (бесплатной) основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся, отпуск льготного (бесплатного) питания, оплачиваемых из бюджетных средств, осуществляется по талонам единого образца. Талоны относятся к документам строгой отчётности.

5.7. Ответственный за организацию льготного (бесплатного) питания учащихся 5-11 классов не позднее 2 числа, следующего за отчётным месяцем, производит сверку и передаёт данные по количеству детей/дней и стоимости отпущенных обедов в бухгалтерию.

6. Порядок организации питания работников

6.1. В течение рабочего дня работнику предоставляется перерыв для отдыха и питания. Время предоставления перерыва и его конкретная продолжительность устанавливаются правилами внутреннего трудового распорядка или по соглашению между работником и работодателем.

6.2. Для работников, выполняющих свои обязанности непрерывно в течение рабочего дня, перерыв для приема пищи не устанавливается (в соответствии с Положением об особенностях режима рабочего времени и времени отдыха педагогических и других работников образовательных учреждений, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 27.03.2006г. № 69). Работникам предоставляется возможность

отдыха и приема пищи в рабочее время одновременно с учащимися, в том числе в течение перерывов между занятиями (перемен).

7. Контроль организации питания

7.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора лицея. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

7.2. Текущий контроль организации питания лицеистов в учреждении осуществляют медицинский персонал, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета лицея и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации лицея.

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

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

8. Документация

8.1. журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

8.2. журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

8.3. журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

8.4. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

8.5. копии примерного 12-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

8.6. ежедневное меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;

8.7. приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

8.8. книга отзывов и предложений.