

**муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Лицей Соль-Илецкого городского округа» Оренбургской области**

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете
протокол № 1
«30» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МОБУ «Лицей»
_____ Л. И. Мельникова
«02» сентября 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:
Председатель УС лицея
протокол № 1
«30» августа 2022 г.

**Порядок организации питания обучающихся
в МОБУ «Лицей Соль-Илецкого городского округа»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МОБУ «Лицей Соль-Илецкого городского округа» Оренбургской области (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в лицее, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией лицея и родителями (законными представителями), а также устанавливает порядок предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- - Ст. 37 главы 4 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ « Об образовании в Российской Федерации», в редакции от 01 марта 2020 года;
- - Уставом лицея;
- - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

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 и утверждается 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. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся МОБУ «Лицей»

- обеспечение обучающихся горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципах рационального и сбалансированного питания.
- 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 социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Лицея

Организация питания обучающихся возлагается на:

- МОБУ «Лицей Соль-Илецкого городского округа»

- организатора питания, заключившего договор по итогам конкурса на организацию питания обучающихся.

3.2. МОБУ «Лицей» создает необходимые условия для обеспечения питанием обучающихся школы путем заключения договора с поставщиком питания, который организует поставку в школьную столовую продуктов питания и приготовление горячих и холодных блюд в соответствии с утвержденным территориальным органом Роспотребнадзора меню для детей с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше.

3.3. В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и заключенного договора по организации горячего питания обучающихся МОБУ «Лицей» в целях организации полноценного и рационального питания обучающихся должен:

- создать условия для предоставления полноценного и рационального питания обучающимся и работникам муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения, для чего предоставлять организатору питания, в соответствии с установленными СанПиН нормативами: набор производственных и складских помещений, торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное оборудование, силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение для приготовления и отпуска пищи;
- осуществлять за свой счет: капитальный ремонт и реконструкцию пищеблоков (в пределах сметных ассигнований, предусматриваемых для этих целей), приобретение мебели, торгово-технологического, холодильного и другого оборудования;
- обеспечить наличие фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посуды (тарелки, чашки, стаканы), а также столовых приборов (ложки, вилки), посуды для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.
- осуществлять организационную работу по вопросам питания обучающихся, проведению учета расчетов за питание с организатором питания. Обеспечивать контроль за правильным расходованием и своевременным финансированием средств на эти цели;

- совместно с организатором питания МОБУ «Лицей» разрабатывает график группового посещения столовой под руководством классного руководителя. Во время приема пищи обучающимися обеспечить дежурство педагогических работников. Организовать совместно с родительским комитетом постоянную работу по максимальному охвату школьников горячим питанием.
- обсуждать на родительских собраниях вопросы, связанные с улучшением организации горячего питания, привлечения родительских средств на эти цели, осуществлению контроля за работой школьного пищеблока и оказанию ему помощи; совместно с родительским комитетом лицея создавать комиссии по питанию, которые осуществляют контроль за организацией питания: соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, санитарно – техническое содержание обеденного зала, условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися, наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
- Все замечания и предложения членов комиссий должны фиксироваться в контрольном журнале на пищеблоке и в акте или ином документе для применения в дальнейшей работе.
- Организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- контролировать качество и безопасность питания обучающихся.
- Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществлять путем предварительного накрытия столов.
- Организатор питания, оказывающий услуги общественного питания, отвечает за качество и безопасность питания обучающихся.

3.4. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение (пищеблок), соответствующий требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
 - обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие 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.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- Формы учетной документации согласно требований [СанПиН 2.3/2.4.3590-2020](#)г.
- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- копии примерного 10 дневного меню;
- ежедневное меню, согласованное с директором лицея
- технологические карты наготавливаемые блюда утвержденные руководителем организатора питания;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

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

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

Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- Предоставляет на рассмотрение руководителя образовательного учреждения списки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
 - Своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
 - Контролирует работу бракеражной комиссии, проводит ежедневный контроль соответствия утвержденного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд.
 - Посещает все совещания по вопросам организации питания;
 - Имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.
-
- Ежедневно ведет учет количества фактически присутствующих в школе обучающихся, в том числе питающихся за счет родительской оплаты за горячее питание и питающихся бесплатно, данные сообщает на пищеблок.
 - Ведет учет родительской платы за горячее питание и сверяет расчеты с организатором питания.
 - Своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ЛИЦЕЕ.

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 15-20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

Сопровождающие учащихся классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Согласованное директором школы ежедневное меню вывешивается в обеденном зале и содержит следующую информацию: наименование блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность, стоимость.

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 школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журналы (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

Классный руководитель ежедневно сдает заявки по количеству питающихся обучающихся ответственному лицу назначенному приказом директора.

5. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПРАВА НА БЕСПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ.

В соответствии со ст. 37 главы 4 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в редакции от 1 марта 2020 года обучающиеся по образовательным программам начального общего образования муниципальных общеобразовательных бюджетных организациях обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, для обучающихся в первую смену – завтрак, во вторую смену – обед.

Учет количества питающихся осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом руководителя учреждения. В случае отказа от питания необходимо письменное заявление родителей (законных представителей) написанное в произвольной форме на руководителя организации.

В случаях полного или частичного перевода обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций на карантин и/или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, не подразумевающих посещение обучающимися 1 – 4 классов образовательной организации, обеспечение организации бесплатного горячего питания не осуществляется, поскольку дети не находятся в образовательной организации.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

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

Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания (бракеражная комиссия), родительский контроль.

Состав бракеражной комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года. Составляется план работы комиссии на текущий учебный год.

Совет школы на первом заседании утверждает мероприятия направленные на

увеличение количества питающихся и план работы по контролю за организацией питания, с привлечением родительской общественности.

Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже одного раза в полугодие обсуждается на родительских собраниях в классах, не реже одного раза в год выносятся на обсуждение в рамках административного совещания педагогов, общешкольное родительское собрание.

7. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

Источниками финансирования питания обучающихся являются средства родителей (законных представителей) обучающихся (далее - средства родителей) и средства местного бюджета предоставляемые на финансирование дополнительных мер социальной поддержки. Горячее питание обучающихся по образовательным программам начального общего образования производится за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов.

Средства родителей на питание обучающихся перечисляются организатору питания, осуществляющую питание в данной муниципальной образовательной организации, через соответствующие кредитные организации в безналичной форме.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

Организатор питания несет ответственность за качество предоставляемого питания.

9. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания

- Нормативно-правовое обеспечение по вопросам организации питания в школе
- Положение об организации питания обучающихся
- Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания
- Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- График питания обучающихся.
- График дежурства учителей
- Документы по учету питающихся.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.