

Утверждено
директор МАОО Лицея «Олчей»
Донгак О.М.
от 01 сентября 2021г.

Положение
о горячем питании
МАОО Лицея «Олчей» г.Ак-Довурак Республики Тыва



1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПин 2.4.2.2821-10) и Уставом лицея.
- 1.2. Школьная столовая является структурным подразделением «МАОО лицея «Олчей» г.Ак-Довурак Республики Тыва», предназначенным для организации питания обучающихся.
- 1.3. Школьная столовая размещается на первом этаже. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.
- 1.4. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.
- 1.5. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами, органов управления образованием, Уставом лицея и настоящим Положением.
- 1.6. Администрация лицея несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

- 3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.
- 3.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляет повар школьной столовой.
- 3.3. Для обучающихся МАОО лицей «Олчей» г.Ак-Довурак Республики Тыва предусматривается следующая форма организации питания:

- для всех обучающихся 1-4 классов одноразовое горячее питание (обед);
- для обучающихся 5-11 классов одноразовое горячее питание (обед);

3.4. Обеспечение обучающихся 5-11 классов горячим питанием производится на платной основе.

3.5. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора лицея.

3.6. Организацию питания в лицее осуществляет ответственный за организацию питания педагогический работник. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора лицея на текущий учебный год.

3.7. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.

3.8. Контроль за посещением столовой обучающимися и учетом количества фактически отпущенного им питания (обедов) возлагается на организатора питания обучающихся.

3.9. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в лицее.

3.10. Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в лицее (согласно классному журналу).

3.11. Организатор питания обучающихся несет ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (обедов) количеству обучающихся, присутствующих в лицее.

3.12. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 6 дней – с понедельника по субботы включительно в режиме работы лицея.

3.13. При организации работы на базе лицея оздоровительного лагеря дневным пребыванием детей, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утвержденному директором лицея.

3.14. При организации питания лицей руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

3.15. В школьной столовой установлен график организованного питания обучающихся 1-11 классов.

3.16. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных педагогов допобразования. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

3.17. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного циклического десятидневного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором лицея. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утвержденное меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

3.18. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.19. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным

правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.20.К поставке продовольственных товаров для организации питания в лицее допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, при наличии:

- санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- организации доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовую за счет средств поставщика;

4. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1.Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой на основании приказа директора входят: фельдшер, организатор питания обучающихся, повар школьной столовой, социальные педагоги. Председатель бракеражной комиссии – организатор питания обучающихся. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2.Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю качества и организации питания, в состав которой на основании приказа директора лицея входят: фельдшер, ответственный за организацию питания обучающихся, повар школьной столовой, социальные педагоги, представители родительской общности(общешкольного родительского совета). Председатель комиссии по контролю качества и организации питания – организатор питания обучающихся. Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным приказом директора лицея.

4.3.Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, плотной вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты Роспотребнадзора. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

5.ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1.В целях совершенствования организации питания обучающихся в лицее:

- организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;
- оформляется информационный стенд, посвященный вопросам питания обучающихся;
- изучаются возможные улучшения организации питания обучающихся.