

РАССМОТРЕНО  
на заседании педагогического совета  
с учётом мнения классных  
родительских комитетов  
Протокол № 8 от 16.06.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ  
директор МАОУ Лицей № 12  
\_\_\_\_\_ С.В.Шабанова

Приказ № 87 от 16.06.2022 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В МАОУ ЛИЦЕЙ № 12**

### **I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение об организации питания обучающихся МАОУ Лицей № 12 в школьной столовой (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МАОУ Лицей № 12 определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией МАОУ Лицей № 12 и родителями (законными представителями).

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 на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ч. 2 ст. 25.2);
- Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) «О техническом регулировании»;
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 29.07.2018) «О защите прав потребителей»;
- Закона Красноярского края «О защите прав ребенка» № 12-961 от 02.11.2000;
- Постановления Правительства Красноярского края от 05.04.2016 № 155-п
- «Об утверждении порядка обращения за получением денежной компенсации взамен горячего завтрака и горячего обеда обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в краевых государственных, муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим аккредитацию основным общеобразовательным программам, осваивающим основные общеобразовательные программы на дому, и Порядка ее выплаты»

- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (постановление главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32);
- МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся МАОУ Лицей № 12.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МАОУ Лицей № 12 по вопросам организации школьного питания (модель школьного питания).

## **II. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

2.1. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся МАОУ Лицей № 12:

- обеспечение обучающихся 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

## **III. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МАОУ Лицей № 12.

3.2. Для организации питания обучающихся предусмотрен обеденный зал, пищеблок, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест обеденного зала установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое

состояние которого соответствует установленным требованиям;

- наличие пищеблока, 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 Российской Федерации.

3.4. Администрация МАОУ Лицей № 12 обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся, сотрудниками МАОУ Лицей № 12.

3.5. Режим работы школьной столовой, графики питания обучающихся утверждаются директором и согласовываются с организатором питания, общешкольным родительским комитетом один раз в полугодие.

3.6. Питание в МАОУ Лицей № 12 организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного циклического меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд.

3.7. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками пищеблока, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.10. Примерное меню согласовывается управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю и утверждается директором.

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МАОУ Лицей № 12, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Директор МАОУ Лицей № 12 является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора из числа административных и/или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию

питания на текущий учебный год.

#### **IV. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

4.1. Питание обучающихся организуется: на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) для отдельных категорий обучающихся и на платной основе (за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся;

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждается директором, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Сопровождение обучающихся в помещение столовой обеспечивают классные руководители. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

4.8. В целях улучшения организации и качества горячего питания в МАОУ Лицей № 12 директором назначается ответственное лицо за организацию школьного питания.

4.9. В обязанности ответственного лица за горячее питание входит:

- контроль санитарного состояния обеденного зала;
- совместно с медицинским работником осуществлять контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимать меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- контроль посещения столовой обучающихся, которые получают питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
- составить и систематически корректировать базу данных по льготному питанию;
- оформлять и предоставлять необходимую документацию (отчеты по льготному питанию и др.);
- контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся;

– обеспечивать обновление информации по вопросам организации школьного питания не реже одного раза в месяц на стенде и официальном сайте школы.

4.10. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании должны соблюдаться следующие требования:

- Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.
- Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
- Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.
- В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

4.11. Питание работников МАОУ Лицей № 12 обеспечивается за счёт наличных денежных средств работников.

## **V. КОНТРОЛЬ НАД ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

5.1. Контроль над соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МАОУ Лицей № 12, осуществляется комиссией, созданной по приказу директора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет МКУ ЦБОО Правобережная.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют:

- бракеражная комиссия;
- лицо, ответственное за организацию школьного питания;
- специально создаваемая комиссия по контролю организации питания;
- комиссия (родительский контроль) за организацией и качеством

горячего питания обучающихся.

5.4. Составы комиссий по контролю организации питания в МАОУ Лицей № 12 ежегодно утверждаются приказом директора.