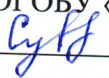


СОГЛАСОВАНО
Педагогический совет
КОГОВУ «Лицей г. Малмыжа»
Протокол № 5 от 01.03.2021

СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзной организации
КОГОВУ «Лицей г. Малмыжа»
 Н.В. Суворова

РАССМОТРЕНО
Совет лица
протокол № 3 от 25.02.2021
Ученический парламент
Протокол №3 от 24.02.2021

УТВЕРЖДАЮ
Директор КОГОВУ «Лицей г. Малмыжа»
С.А. Плишкина
Приказ № 27 у-т от 02.03.2021



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в Кировском областном государственном общеобразовательном
бюджетном учреждении «Лицей г. Малмыжа»

I. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в Кировском областном государственном общеобразовательном бюджетном учреждении «Лицей г. Малмыжа» (далее – «Положение», «лицей») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в лицее, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между участниками образовательных отношений.

1.2. Положение разработано в целях совершенствования организации горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной образовательной среды в лицее.

1.3. Положение разработано в соответствии с

- Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации";
- Уставом лица;
- Постановлением Главного санитарного врача №28 от 28.09.2020 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного санитарного врача №32 от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.4.0179-20, утвержденными 18.05.2020;

- методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- постановлением Правительства Кировской области №592-П от 06.11.2020 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся по общеобразовательным программам начального общего образования в областных государственных образовательных организациях»;
- постановлением Правительства Кировской области от 29.11.2010 N 79/588 «О Порядке предоставления меры социальной поддержки в виде питания обучающимся областных государственных общеобразовательных организаций»;
- Единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных организаций.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность лица по вопросам питания, принимается на Совете лица, утверждается приказом директора лица.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок.

II. Основные задачи

2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся в лице являются:

1. улучшение организации питания детей в лице;
2. формирование принципов рационального сбалансированного питания при оказании услуг по организации питания;
3. реализация принципов здорового питания, в том числе включающие уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий, колбасы, сахара, соли;
4. проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в лице.

III. Особенности организации питания

3.1. Организация питания обучающихся является обязательным направлением деятельности лица.

3.2. Для организации питания используется специальное помещение, соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

1. соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
2. обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует требованиям санитарного законодательства;
3. наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
4. обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
5. наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

6. соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. Обязательной учетной документацией на пищеблоке являются:

1. меню-требование;
2. журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
3. журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
4. журнал здоровья;
5. журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
6. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
7. журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования;
8. копии примерного 10-дневного меню (или 14-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
9. ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
10. приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
11. Журнал учета и график генеральных уборок.
12. Журнал учета и график проведения очистки и дезинфекции вентиляции.
13. Журнал температурного режима и влажности.

3.4 Администрация лицея совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания.

3.6. Питание в лицее организуется на основе меню, которое разрабатывается для каждой возрастной группы учащихся на две учебные недели с учетом требуемой калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов.

3.7. Меню утверждается директором лицея.

3.8. В доступных для участников образовательных отношений местах (на сайте, в обеденном зале) размещается информация:

- ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, масса порции, калорийность;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

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

3.10. Размеры цен и надбавок на продукцию (товары) устанавливаются в соответствии с решением правления Региональной службы по тарифам Кировской области от 18.06.2010 года №20/1 «Об установлении предельной наценки (включающей торговую надбавку) на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания, при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»

Торговая наценка на школьную столовую продукцию для учащихся 5-11 классов и сотрудников составляет 15%.

3.11. Наценка в полном объеме направляется на осуществление уставной деятельности лица.

3.12. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.13. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в лице осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для оказания государственных и муниципальных нужд".

3.14. На поставку питания с поставщиками заключаются договоры. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры и обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.15. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

IV. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Питание в школьной столовой организуется следующим образом:

- для обучающихся 1-4 классов за счет средств из Федерального бюджета бесплатно;
- для обучающихся 5-11 классов за счет средств родителей (законных представителей) на платной основе.

4.2. В соответствии с Постановлением Правительства от 29.11.2010 №79/588 "Порядок предоставления меры социальной поддержки в виде питания обучающимся областных государственных общеобразовательных организаций" для учащихся из малообеспеченных семей или многодетных семей предоставляется мера социальной поддержки в виде льготы на оплату питания в размере 23,5 руб. в день. Льгота на оплату питания предоставляется на основании заявления на получение льготы на оплату питания, справки из органа защиты населения или удостоверения многодетной малообеспеченной семьи Кировской области.

4.3. Столовая лица осуществляет производственную деятельность в режиме шестидневной учебной недели.

4.4. Учащиеся лица, в зависимости от режима (смены) обучения, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обедом.

4.5. Учащиеся первой смены обеспечиваются завтраком. Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, может включать фрукты и овощи.

4.6. Учащиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Обед включает закуску (салат или свежие овощи), горячее блюдо, второе блюдо и напиток, дополняется свежими фруктами.

4.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам в соответствии с режимом посещения столовой.

4.8. Ответственный дежурный по лицу обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов (бракераж) осуществляет медицинский работник лица. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.10. Для осуществления безналичного расчета в школьной столовой используется электронный продукт «НИТ – Школьное питание», который предусматривает комплекс услуг, состоящий из:

- обеспечения идентификации обучающегося в системе «НИТ – Школьное питание»,
- расходования денежных средств в столовой,
- обеспечения информационного обмена с платежной системой и питающей организацией,
- формирования в личном кабинете отчетов об оказанных услугах,
- информационно-консультационной поддержки.

4.11. Основанием для использования электронного продукта «НИТ – Школьное питание» является договор между лицом и обслуживающей стороной и договор (публичная оферта) между родителями (законными представителями) обучающихся и обслуживающей стороной.

V. Контроль организации школьного питания

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

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет учредитель лица.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в образовательном учреждении осуществляет директор лица.

5.4. Контроль за организацией горячего питания младших школьников осуществляет комиссия по контролю за питанием.
