

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕВЕРСКИЙ ЛИЦЕЙ»**

СОГЛАСОВАНО
На педагогическом совете
МБОУ «Северский лицей»

Протокол от 18 мая 2023 г. № 5

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Северский лицей»

Т.В. Батраченко
Приказ от 15 июня 2023 г. № 153

Положение
об организации питания учащихся
МБОУ «Северский лицей»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся в МБОУ «Северский лицей» (далее по тексту «Лицей»), права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания учащихся.

Организация питания учащихся в Лицее осуществляется в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Томской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Лицея и настоящим Положением.

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания в Лицее;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Лицея.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

2.1. При организации питания Лицей руководствуется Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

2.2. В Лицее в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания учащихся разрабатывается на каждый учебный год в зависимости от наполняемости классов, расписания и т.д.)

2.3. Администрация Лицея обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

2.4. Питание учащихся организуется за счет средств родителей, а также средств федерального, областного и муниципального бюджета для льготных категорий детей.

2.5. Для учащихся Лицея предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), работа буфета. Для детей, находящихся в группах продленного дня предусматривается дополнительно организация полдника.

2.6. Для учащихся, относящихся к льготной категории, предусматривается организация одноразового питания (обед) и двухразового горячего питания (завтрак и обед). Дети этой категории могут получить дополнительное питание и за счет средств родителей.

2.7. Питание в Лице организуется на основе примерного 10-дневного меню, согласованного с Межрегиональным управлением № 81 Федерального медико-биологического агентства России по г. Северск. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.9. Ответственность за организацию питания несет директор лицея.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛИЦЕЕ

3.1. Организация, оказывающая услуги по обеспечению питанием учащихся в соответствии с утвержденным Лицеом графиком за счет средств родителей (законных представителей) по ценам и меню, разработанным на основании проектов примерного 10-дневного меню, согласованного с Межрегиональным управлением № 81 Федерального медико-биологического агентства России по г. Северск. Учащимся, относящимся к льготным категориям за счет средств бюджетов различных уровней - в соответствии с отдельным меню, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

3.2. Организация, оказывающая услуги по обеспечению питанием учащихся, осуществляет деятельность в полном объеме 5 (пяти) дней в режиме работы Лицея. Ежедневно в обеденном зале и на сайте Лицея вывешивается утверждённое меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным приказом директора Лицея. Режим питания учащихся размещается в доступном для ознакомления месте.

3.4. Оценку качества, степени готовности и соответствие веса порционных блюд меню-раскладке, разрешение на раздачу блюд осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора Лицея. Результаты проверки заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

3.6. Классные руководители

- проводят разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и их родителями (законными представителями) о правильном питании;

- несут ответственность за организацию питания учащихся класса;

- формируют пакет документов для предоставления бесплатного питания учащихся, относящихся к льготным категориям и своевременно передавать его работнику Лицея, ответственному за организацию бесплатного питания;

- ежедневно подают работнику организации, оказывающей услуги по обеспечению питанием учащихся (заведующей производством столовой) информацию о фактическом количестве питающихся учащихся, в том числе относящихся к льготным категориям; Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем.

- сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи, контролируют их поведение;

3.7. Ответственный за организацию бесплатного питания в Лицее, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по Лицею для организации льготного питания обучающихся;

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые вышестоящими организациями;

- контролирует количество обучающихся, относящихся к льготным категориям и своевременно предоставляет информацию в организацию, оказывающую услуги по обеспечению питанием учащихся;

- принимает участие в работе бракеражной комиссии качестве председателя;

- совместно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов;

- 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.

4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ЛЬГОТНОГО ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

4.1. Право на предоставление льготного (бесплатного) питания в дни обучения в Лицее предоставляется в соответствии с Распоряжением Администрации ЗАТО Северск от 11.09.2020 г № 1010-р «Об организации бесплатного питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций ЗАТО Северск» (с изменениями и дополнениями):

- обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

- дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ);

- дети из многодетных семей;

- дети из семей, получающих субсидии на оплату жилого помещения и коммунальных услуг;

- дети, находящиеся под опекой (попечительством);

- дети-инвалиды;

- дети, находящиеся в социально опасном положении;

- дети, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи, родители которых призваны на военную службу по мобилизации в Вооруженные силы РФ, дети граждан РФ, добровольно заключившие контракт о прохождении военной службы с 24.02.2022 года и принимающие участие в СВО.

4.2. Для рассмотрения вопросов об обеспечении бесплатным питанием учащихся, находящихся в социально опасном положении, или жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи, создается комиссия с участием классных руководителей, администрации Лицея, представителей родительского комитета.

4.3. Решение об обеспечении обучающихся бесплатным питанием оформляется приказом по Лицею на основании следующих документов:

- решения о предоставлении семье субсидии на оплату жилого помещения и коммунальных услуг;

- справки об инвалидности;

- постановления Администрации, ЗАТО Северск об учреждении опеки или попечительства;

- решения комиссии, указанной в п.4.2.;

- заключения психолого-медико-педагогической комиссии;

- справки о составе семьи и копий свидетельств о рождении детей.

- справкой с места службы, подтверждающие добровольное заключение контракта о прохождении военной службы и участие в СВО.

4.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов согласно п. 4.3. настоящего положения;
 - в случае изменения оснований для получения питания на бесплатной основе незамедлительно письменно информируют об этом ответственного за организацию бесплатного питания в лицее;
 - своевременно сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Лицее для снятия его с питания на период фактического отсутствия;
 - предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- 4.5. Организация, оказывающая услуги по обеспечению питанием, обеспечивает питанием учащихся, относящимся к льготным категориям (в том числе учащимся с ОВЗ) за счет средств бюджетов различных уровней в соответствии с отдельным меню, согласованного с директором Лицея и с Межрегиональным управлением № 81 Федерального медико-биологического агентства России по г. Северск.

5. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Организация, оказывающая услуги по обеспечению питанием, обеспечивает питанием учащихся за счет средств родителей (законных представителей) по ценам и меню, разработанным на основании проектов примерного 10-дневного меню, согласованного с Межрегиональным управлением № 81 Федерального медико-биологического агентства России по г. Северск.

5.2. Оплата за питание детей по проекту Электронная столовая (ИНФОШКОЛА), производится родителями (законными представителями) в следующем порядке:

- на каждого пользователя заводится лицевой счет и выдается пластиковая карта;
- наличные денежные средства вносятся в систему через платежные терминалы или через платежную интернет систему;
- внести изменения можно на платежном терминале лицея или на интернет портале системы;
- все необходимые отчеты можно получить на интернет портале системы;

5.3. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно вносят плату за питание ребенка;
- обязуются своевременно предупредить медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

6. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

6.1. Для осуществления контроля за организацией питания учащихся в лицее приказом директора создается бракеражная комиссия, в состав которой могут включаются:

- заведующая производством столовой лицея;
- работник, ответственный за организацию питания обучающихся;
- заместители директора;
- медицинский работник;

6.2. Комиссия:

- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- контролирует соблюдение порядка учета посещаемости учащихся столовой;
- формирует предложение по улучшению организации питания учащихся на основании предложений классных руководителей и учащихся лицея;

6.3. Комиссия ежедневно осуществляет проверки организации питания учащихся, результаты заносятся в бракеражный журнал;

6.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками Лицея.

6.5. Вопросы организации питания учащихся рассматриваются:

- не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах;
- не реже 1 раза в год на заседании Управляющего совета Лицея.

6.6. Родители (законные представители) обучающихся осуществляют контроля за качеством организации питания в соответствии с методическими рекомендациями "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г.,

6.7. Задачи родительского контроля за организацией питания детей - повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в Лицее путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания

6.8. Администрация Лицея утверждает/согласовывает график работы родительского контроля и формы актов проверки по контролю за качеством организации питания.

6.9. В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют оценочные листы (*Приложение № 1*), на основании которых вносятся предложения, замечания и направляются в адрес администрации Лицея.

6.10. Администрация Лицея обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов мониторинга.

7.ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. В целях совершенствования организации питания Лицей:

- организует постоянную информационно – просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и вне учебных мероприятий;

- оформляет и постоянно обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- изучает режим и рацион питания учащихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания, учащихся с учетом режима функционирования лицея, пропускной способности столовой, оборудования пищеблока;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала Управляющего совета, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- проводит мониторинг организации питания;

7.2. Своевременно (согласно установленным срокам и нормам) направляет в контролирующие организации сведения, в том числе:

- количество учащихся, охваченных горячим питанием;

- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе школьного питания;

- обеспеченность пищеблока школьной столовой современным технологическим оборудованием;

- удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством питания.

7.3. В лицее должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные):

1. Положение об организации питания учащихся;
 2. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;
 3. Приказ директора о создании бракеражной комиссии.
 4. График питания учащихся;
 5. Пакет документов для постановки учащихся на бесплатное питание;
 6. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
- 7.4. Срок действия настоящего Положения – 5 лет.

Справка по мониторингу организации горячего питания в

МБОУ «Северский лицей»

от « ____ » _____ 2023 г.

Представителями родительской общественности ____ класса «__» проведен мониторинг организации горячего питания и проверки соблюдения требований санитарных правил в столовой МБОУ «Северский лицей»

Организатор питания ООО «Общественное питание»

	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп		
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей		
3	Имеется ежедневное меню на сайте Лицея		
4	Наличие «уголка потребителя», книги «отзывов и предложений» в свободном доступе		
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		
6	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии		
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж		
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов		
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)		
10	Использование работниками столовой средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, специальной одежда)		
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи		
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии		
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены		
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены		
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи		
17	Санитарное состояние обеденного зала		
18	Определение соответствия фактического выхода приготовленных блюд к выходу, указанному в меню		
19	Контроль органолептических свойств готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция)		

