

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на заседании педагогического совета.

Протокол № 8 от 21.08.2018 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ПК Г.Е.Львова



Положение об организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Ульяновска «Лицей №40 при Ульяновском государственном университете»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в Лицее № 40 при УлГУ (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в лицее, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией лицея и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- законом Российской Федерации "Об образовании" ФЗ-273 от 29.12.2012;
- Уставом лицея;
- ФЗ от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся лицея.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность лицея по вопросам питания, рассматривается на заседании педагогического совета и утверждается приказом директора.

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. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Лицее № 40 при УлГУ 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие 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 пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.2. Администрация лицея совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу обучающимися и родителями, с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.3. 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 учащихся.

3.4. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.5. Приказом директора лицея из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полное охват учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ЛИЦЕЕ.

4.1. Питание учащихся осуществляется по утвержденному директором лицея графику.

4.2. Классные руководители обеспечивают сопровождение учащихся в помещении столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют мытьё рук и личную гигиену учащихся перед едой.

4.3. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.4. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют: администрация лицея, педагогически работники, представители оператора питания, члены родительского комитета.

5.2. Состав родительской комиссии по контролю организации питания и утверждается председателем родительского комитета лицея в начале каждого учебного года.