

ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ
приказом директора
общеобразовательного учреждения/
ГБОУ Волгоградский
лицей-интернат «Лидер»
от «25» декабря 2013 г.
№ 876/01-09



ГБОУ
"Волгоградский
лицей-интернат «Лидер»"
М.П. И.А. Жарикова
«25» декабря 2013 г.

УТВЕРЖДЕНО
педагогическим советом
общеобразовательного учреждения/
ГБОУ Волгоградский
лицей-интернат «Лидер»
Протокол № 02
от «25» декабря 2013 г.

ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации питания обучающихся общеобразовательного учреждения

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение «О порядке организации питания обучающихся общеобразовательного учреждения» разработано в соответствии с законодательством Российской Федерации.

- Федеральным законом от 12.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» статья 28 пункт 15 «...организация питания обучающихся...»;

- Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001г. № 31;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- Методическими рекомендациями «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007г. № 0100/8608-07-32;

- Законом Волгоградской области от 10.11.2005г. № 1111-ОД «Об организации питания обучающихся (1-11 классы) в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области» (в редакции от 24.09.2018г. №22).

1.2. Основной задачей организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении является создание необходимых условий, направленных на:

- обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- качественное и безопасное питание обучающихся;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и не инфекционных заболеваний обучающихся, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов правильного и полноценного питания.

II. Общие принципы организации питания

2.1. Питание в общеобразовательном учреждении организовано за счет средств бюджетных ассигнований бюджета Волгоградской области.

2.2. Организация питания в общеобразовательном учреждении осуществляется следующим способом:

– на договорной основе с победителем конкурса или аукциона, проведенного в соответствии с Федеральным Законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системы в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3. При организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении, победитель конкурса комплектует пищеблок-столовую квалифицированными кадрами (поварами, кухонными рабочими), прошедшими медицинский осмотр и имеющими санитарно-гигиеническую подготовку.

2.4. При организации питания обучающихся руководитель общеобразовательного учреждения назначает приказом по учреждению ответственных работников, осуществляющих контроль:

- за организацией питания;
- посещением и приемом пищи обучающимися в столовой;
- ведущих ежедневный учет питающихся;
- заполнением журнала бракеража готовой продукции;
- С-витаминизацией блюд;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- оформлением: необходимой документации;
- осмотр открытых поверхностей тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний.

2.5. Руководитель общеобразовательного учреждения утверждает приказом комиссию по контролю за организацией питания обучающихся (качество приготовления пищи, выход блюд, соответствие фактического меню примерному 14-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора.

2.6. Ответственность за организацию питания обучающихся в общеобразовательном учреждении возлагается на руководителя общеобразовательного учреждения и руководителя аутсорсинговой компании, оказывающей услуги общественного питания.

2.7. Контроль за исполнением законодательства Российской Федерации в сфере организации питания обучающихся осуществляет комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области.

2.8. В своей деятельности по оказанию услуг общественного питания предприятие общественного питания (аутсорсинговая компания) руководствуется заключенным контрактом, нормативными и техническим документами, санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми предприятиям общественного питания.

2.9. Предприятие общественного питания (аутсорсинговая компания), победитель конкурса (или) аукциона, осуществляет свою деятельность по согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области примерному 14-дневному меню и ассортимент пищевых продуктов для реализации в пищеблоке-столовой.

2.10. Поставляет в пищеблок-столовую продовольственное сырье и пищевые продукты соответствующие требованиям нормативной и технической документации, сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность.

2.11. При хранении пищевых продуктов обеспечивает строгое соблюдение правил товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

III. Организация питания обучающихся

3.1. В общеобразовательном учреждении организовано пятиразовое питание обучающихся в соответствии с Постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. № 45 СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в пределах выделенных денежных норм расходов на питание, утвержденных комитетом образования, науки и молодежной политики Администрации Волгоградской области.

3.2. Питание обучающихся организуется на основе примерного 14-дневного меню, которое согласовывается с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области

3.3. Примерное 14-дневное меню разрабатывается с учётом суточной физиологической потребности организма детей возраста 13-17 лет в основных пищевых веществах и энергии, сезонности в соответствии с требованиями действующих нормативных документов

3.4. В общеобразовательном учреждении ежедневно вывешивается меню-требование и утверждается директором.

3.5. Часы приёма пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня обучающихся, утвержденным приказом директора.

3.6. Руководитель общеобразовательного учреждения представляет в установленном порядке в комитет образования, науки и молодежной политики Администрации Волгоградской области необходимую информацию об организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

3.7. Администрация общеобразовательного учреждения предусматривает помещение для приема пищи, оснащенное необходимым набором и количеством мебели, производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым технологическим оборудованием (механическим, холодильным, тепловым, весоизмерительным), стеллажами, инвентарем, складскими помещениями для хранения продуктов.

3.8. Администрация общеобразовательного учреждения осуществляет внутрилицейский и общественный контроль за качеством приготовления пищи, за наличие сертификатов соответствия поставляемых продуктов питания, за предоставляемые услуги аутсорсинговой компанией, в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.

3.9. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно заведующим производством пищеблока-столовой и медицинской сестрой.

3.10. Проверка на качество приготовления пищи осуществляется ежедневно медицинской сестрой до приема ее обучающимися и отмечается в журнале бракеража готовой продукции.

3.11. Ведется ежедневный учет ответственным лицом за организацию питания обучающихся (или) дежурным администратором.

3.12. Аутсорсинговая компания поставляет в общеобразовательное учреждение продовольственное сырье и пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативной и технической документации, с сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность.

3.13. При хранении пищевых продуктов заведующая производством (шеф-повар) обеспечивает строгое соблюдение правил товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

3.14. Администрация общеобразовательного учреждения организует совместно с родителями (законными представителями) работу по формированию у обучающихся навыков здорового образа жизни и правильного питания.

IV. Порядок постановки обучающихся на питание

4.1. Обучающиеся общеобразовательного учреждения питаются по классам согласно графика питания, составленного на текущий год. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов возлагается на воспитателей назначенных приказом директора в установленном порядке.

4.2. Воспитатель класса организует ежедневно постановку обучающихся на питание на следующий день. Ежедневно до 9⁰⁰ дежурный администратор производит корректировку заявки по фактическому количеству обучающихся, явившихся на занятия, и данные по установленной форме передаются в аутсорсинговую компанию. В соответствии с уточнением принимаются меры по корректировке расхода продуктов при приготовлении пищи.

4.3. Воспитатели несут персональную ответственность за постановку обучающихся на питание.

V. Ответственность лиц за организацию питания

5.1. Ответственные лица за организацию питания назначаются приказом директора общеобразовательного учреждения на текущий учебный год.

5.2. Документация по организации питания обучающихся подлежит сдаче в бухгалтерию общеобразовательного учреждения.

5.3. Аутсорсинговая компания своевременно доставляет продукты питания с соответствующими сертификатами.

VI. Взаимодействие. Контроль

6.1. Во исполнении вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родителями (законными представителями) классов, советом общеобразовательного учреждения, медицинским работником.

6.2. Данный локальный акт подлежит обязательному включению в план производственного контроля общеобразовательного учреждения.

6.3. Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции:

- внутрилицейского контроля администрации общеобразовательного учреждения, который проводится не реже 1 раза в месяц с заинтересованными ведомствами и структурами.

- инспекционного контроля комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области

- специалистов по надзору за соблюдением условий содержания и обучения несовершеннолетних в организованных коллективах.

VII. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

7.1. Вносить в установленном порядке в администрацию общеобразовательного учреждения предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного самоуправления общеобразовательного учреждения.

7.2. Знакомиться с примерным 14-дневным и ежедневным меню.

7.3. Принимать участие в деятельности органов государственно-общественного самоуправления учреждения по вопросам организации питания обучающихся.

Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

7.4. Своевременно сообщать классному руководителю, воспитателю или медицинскому работнику о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания, на период его фактического отсутствия.

7.5. Своевременно предупреждать медицинского работника, классного руководителя и воспитателя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у ребенка.

7.6. Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.