

Бюджетное общеобразовательное учреждение города Омска
«Лицей № 137»

СОГЛАСОВАНО
Советом БОУ г. Омска
«Лицей № 137»
(протокол от 01.08.2022 г. №1)



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

бюджетного общеобразовательного учреждения города Омска

«Лицей № 137»

1. Общие положения
- 1.1. Организация питания в БОУ г. Омска «Лицей № 137» (далее-Лицей) осуществляется на основании следующих документов:
 - Закона Российской Федерации «Об образовании»;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 20.10.2020.
 - Постановления Администрации города Омска от 24.02.2015 № 340-п «Об утверждении Порядка организации горячего питания в муниципальных образовательных организациях (обеспечение готовой к употреблению пищевой продукцией, проживающих в семьях, в которых в которых средний доход на каждого члена семьи ниже полуторной величины прожиточного минимума в Омской области в расчёте на душу населения»;
 - Постановления Администрации города Омска от 27.06.2018 «Об обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в бюджетных образовательных учреждениях города Омска»;
 - Постановления Администрации города Омска от 16.07.2018 № 707-п «О внесении изменений в Постановление № 650 -п от 27.06.2018»;
 - Устава БОУ г. Омска «Лицей № 137»;
 - Ежегодного договора об организации питания.

2. Основные задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Лицее являются:

- 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;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Лицея.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок и столовая), 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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовых блюд;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- журнал о неисправности технологического оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений;

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

3.5. Администрация Лицея 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.

3.6. Питание в Лицее организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором школы и согласуется с Управлением Роспотребнадзора по Омской области.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными и внештатными сотрудниками, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Лицее осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.10. Лицей заключает договор по организации питания. Внешние организаторы питания должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья

и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.12. Директор, заместитель директора, классные руководители являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора Лицея из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания;

посещением столовой обучающимися;

учётом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;

подготовку отчётов по питанию.

3.14. Ответственность за организацию питания классного коллектива в Лицее несёт классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;
- ведёт табель посещаемости обучающимися столовой.

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Питание в Лицее организуется:

- В 1-4 классах за счёт средств федерального, регионального и муниципального бюджетов;

- В 5-11 классах за счёт родительских средств. Стоимость обедов определяется согласно договору об организации питания, подписанному в начале учебного года.

4.2. Для следующих категорий обучающихся действуют льготы на питание, в виде дополнительного финансирования из регионального и муниципального бюджетов из расчёта 10 рублей в день:

- Обучающиеся из многодетных семей;
- Обучающиеся, оставшиеся без попечения родителей, сироты;

- Обучающиеся, проживающие в семьях со средним доходом на каждого члена семьи ниже полуторной величины прожиточного минимума в Омской области;
- Обучающиеся дети граждан, призванных на военную службу по мобилизации и приравненные к ним.
- Дети с ограниченными возможностями здоровья.

4.3. Для получения льготы на оплату питания лица, признанные в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, малоимущими, многодетными, оставшимися без попечения родителей, сиротами, представляют в Лицей следующие документы:

- письменное заявление о предоставлении льготы на питание по форме, указанной в приложении 1;
- документ, подтверждающий признание в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации малоимущими, многодетной семьёй, лицами, оставшимися без попечения родителей, сиротами.

4.4. Для получения льготы на питание лица, в семьях которых средний доход на каждого члена семьи ниже полуторной величины прожиточного минимума в Омской области, предоставляют в комиссию по организации питания в Лицей следующие документы:

- письменное заявление о предоставлении льготы на питание по форме, указанной в приложении 2;
- копию и оригинал (для сличения копии) документа, удостоверяющего личность;
- копию и оригинал (для сличения копии) свидетельства о рождении (свидетельства об установлении отцовства);
- копию и оригинал (для сличения копии) свидетельства о регистрации (расторжении) брака;
- документы о доходах семьи за три месяца, предшествующих месяцу подачи заявления;
- копию и оригинал (для сличения копии) документа, удостоверяющего личность и полномочия представителя (при подаче документов представителем заявителя);
- справку с места учёбы несовершеннолетних детей, обучающихся по очной форме в других образовательных учреждениях всех типов, независимо от их организационно-правовой формы, в возрасте 24 лет включительно, за исключением детей, находящихся на полном государственном обеспечении;
- справку о составе семьи, выдаваемую органом местного самоуправления или жилищно-эксплуатационной организацией.

Копии документов данной категории граждан передаются в комиссию по установлению льгот по питанию, на основании её решения издаётся приказ директора. Срок работы данной комиссии не более 3-х рабочих дней со дня подачи документов. В состав комиссии по установлению льгот входят: заместители директора, заместитель, ответственный за питание, главный бухгалтер.

4.5. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором Лицея. Меню с указанием сведений об объёмах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.6. Столовая лицея осуществляет производственную деятельность в режиме шестидневной учебной недели.

4.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий. График посещения столовой утверждается приказом директора.

4.8. Ответственный дежурный по Лицею 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 обучающихся перед едой.

4.9. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов.

4.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, повара, медицинской сестры, представителя от родительского комитета Лицея. Результаты проверок заносятся в журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5. Контроль организации горячего питания

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

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляется департаментом образования Администрации города Омска.