

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА РОСТОВА-НА-ДОНУ «ЛИЦЕЙ № 33 ИМЕЕ
РОСТОВСКОГО ПОЛКА НАРОДНОГО ОПОЛЧЕНИЯ»**

«Утверждаю»

Директор МАОУ «Лицей № 33»

И.А. М. Шевченко

Приказ № 87 от 30.08.2019 г.

Рассмотрено на заседании
педагогического совета

Протокол № 14

**Положение
о питании
в МАОУ «Лицей № 33»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ ст. 37, Типового положения об общеобразовательном учреждении, Устава МАОУ «Лицей № 33» .

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

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и принимается педагогическим советом общеобразовательного учреждения и утверждается приказом директором лицея.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛИЦЕЕ

2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2408-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными

Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2. 2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- 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 обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. 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.

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств муниципального бюджета и родительских средств .

2.5.. Питание в лицее организуется на основе примерного меню обедов для организации питания детей 6,5 -11 и 11-18 лет в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.6.. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся,

должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.7..Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛИЦЕЕ

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Буфет лицея осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы лицея.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут.

3.4. Для поддержания порядка в буфете организовано дежурство педагогических работников.

3.5. **Комиссия административно - общественного контроля** в состав которой входят на основании приказа директора: ответственный за организацию питания, заместитель директора по ВР, врач, инспектор по питанию.

Комиссия осуществляет контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил.

- За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;

- За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- За качеством готовой продукции;
- За санитарным состоянием буфета;
- За выполнением графика поставок готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- За организацией приема пищи обучающимися;
- За соблюдением графика питания.

3.6. **Классные руководители** организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, о правилах получения бесплатного питания, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.

3.7. **Учителя**, дежурные по буфету, следят за дисциплиной обучающихся, находящихся в буфете для принятия пищи, за соблюдением графика питания, утверждённого директором лицея, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.8. **Ответственный за организацию питания в школе**, назначенный приказом директора:

- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, личной гигиеной сотрудников буфета, спецодеждой, достаточным количеством столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в

вс

пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

- регулярно принимает участие в работе комиссии по административно-общественному контролю .
- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию школы;

лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся.