

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЛИЦЕЙ «КОЛЛЕЖ»

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
Протокол №1 от 27.08.2024

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «ЛИЦЕЙ «КОЛЛЕЖ»
Е.Ю. Бойко
« 29 » 08 2024

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГБОУ «ЛИЦЕЙ «КОЛЛЕЖ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Законом Донецкой Народной Республики «Об образовании в Донецкой Народной Республике» от 05 октября 2023 года № 12-РЗ, в соответствии с Постановлением Правительства Донецкой Народной Республики от 25 декабря 2023 года № 113-12 «О Порядке организации и обеспечения питанием обучающихся государственных образовательных организаций Донецкой Народной Республики», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10).

1.2. Указом Главы Донецкой Народной Республики от 27.08.2022 № 484 «Об обеспечении бесплатного горячего питания обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования»

1.3. Порядком организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оздоровление и отдых в Донецкой Народной Республике, утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики и Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики от 07.12.2017 № 1335/2203, Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Министерства здравоохранения ДНР и Министерства образования и науки ДНР и иными нормативными правовыми актами.

1.4. Буфет-раздаточная размещается в здании ГБОУ «ЛИЦЕЙ «КОЛЛЕЖ». Для питания обучающихся, выделено 48 посадочных мест.

1.5. Работники буфета входят в штатное расписание работников лицея, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором лицея.

1.6. Буфет-раздаточная лицея осуществляет работу с 8.00 до 14.00.

1.7. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами, Уставом лицея и настоящим Положением.

1.8. Администрация ГБОУ «ЛИЦЕЙ «КОЛЛЕЖ» несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в буфете.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

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

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года;
- соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся 5-11 классов льготных категорий;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, 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 «ГБОУ ЛИЦЕЙ «КОЛЛЕЖ».

3.2. Для организации питания обучающихся используются помещения буфета-раздаточной, 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;
- 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.

3.3. Администрация ГБОУ «ЛИЦЕЙ «КОЛЛЕЖ» совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.4. 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.

3.5. На оказание услуг по организации питания обучающихся в лицее заключается договор с поставщиком ООО «ВЕЗЕТО». Поставщик должен иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры и обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать требованиям СанПиН.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Производство горячего питания осуществляется поставщиком ООО «ВЕЗЕТО».

3.2. Реализацию горячего питания осуществляет буфетчик ООО «ВЕЗЕТО».

3.3. Для обучающихся ГБОУ «ЛИЦЕЙ «КОЛЛЕЖ» предусматривается следующая форма организации питания:

- для всех обучающихся 5-11 классов одноразовое горячее питание (завтрак);

- для обучающихся 5-11 классов льготных категорий одноразовое горячее питание (обед);

- для обучающихся групп продленного дня 5-6 классов льготных категорий одноразовый обед.

3.4. Обеспечение обучающихся 5-11 классов льготных категорий горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

3.5. Порядок обеспечения обучающихся бесплатным горячим питанием определяется приказом директора ГБОУ «ЛИЦЕЙ «КОЛЛЕЖ» на основании поданных документов и заявления родителей (законных представителей).

3.6. Организацию питания в буфете осуществляет ответственный за организацию питания педагогический работник, который назначается приказом директора лицея на текущий учебный год.

3.7. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества, фактически отпущенного им питания завтраков (обедов) возлагается на организатора питания обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в лицее.

3.8. Для осуществления учета обучающихся, получающих льготное горячее питание и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

3.9. Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в лицее (согласно классному журналу).

3.10. Буфет-раздаточная лицея осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу.

3.11. При эпидемиологическими общеобразовательных эпидемиологическими изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

3.13. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд (кроме случаев возникновения аварийных или внештатных ситуаций) в буфете лицея запрещена.

3.14. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой и общественный порядок при приеме пищи.

3.15. Питание обучающихся производится на основе примерного десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного десятидневного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором лицея. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утверждённое меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику

некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

3.16. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.17. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в столовой лицей, осуществляется контролирующими органами.

3.18. К поставке продовольственных товаров для организации питания в лицее допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, при наличии:

- санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- организации доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовую за счет средств поставщика;

4. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья (проверку качества пищи, снятие проб, соблюдение рецептур и технологических режимов) осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства, осуществляет ежедневно медицинская сестра, при отсутствии медицинской сестры, ответственный за питание лицей. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора лицей на начало учебного года. В состав бракеражной комиссии входит: ответственный за организацию питания, социальный педагог, медицинская сестра. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличием документов, удостоверяющих качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4.3. Общественный контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по

контролю качества и организации питания, в состав которой на основании приказа директора лицея входят: председатель профсоюзного комитета лицея, представители родительской общественности (общешкольного родительского совета). Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся.

4.4. Административный контроль организации и качества питания предусматривает проведение членами администрации лицея наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками пищеблока, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в общеобразовательных учреждениях, а также локальных актов общеобразовательного учреждения, включая приказы, распоряжения по лицее. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в лицее.

4.5. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на медицинскую сестру.

4.6. Содержание контроля определяется следующими вопросами:

- контроль за рационом и режимом питания;
- контроль за выполнением нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства;
- результатам бракеража;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- контроль за приемом пищи детьми.

5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Директор ГБОУ «ЛИЦЕЙ «КОЛЛЕЖ»

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;

- назначает из числа администрации ответственного за организацию питания обучающихся;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Лицея.

2. Ответственный за организацию питания обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, организаций - поставщиков продуктов питания;

- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;

- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, 5-11 классов льготных категорий, воспитанников ГПД 5-7 классов питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков (обедов);

- ежемесячно сдаёт таблицу посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию;

- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;

4. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют ответственному за организацию питания обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят предложения по улучшению организации питания.

5. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

6. Обучающиеся:

- имеют право получать горячее питание согласно утверждённого меню;
- вносят предложения по улучшению организации питания;
- обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;
- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности;

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

Для организации процесса питания обучающихся ГБОУ «ЛИЦЕЙ «КОЛЛЕЖ» необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные):

- положение о школьной столовой и организации питания обучающихся;
- заявления родителей (законных представителей) обучающихся 5-11 классов льготных категорий, имеющих право на бесплатное питание в общеобразовательных организациях Донецкой Народной Республики на основании подтверждающих документов на бесплатное питание :
 - обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования;
 - обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, проживающие и не проживающие в государственных образовательных организациях Донецкой Народной Республики, в том числе обучение которых организовано образовательными организациями на дому;
 - обучающиеся из числа детей-инвалидов, не имеющих статуса детей с ограниченными возможностями здоровья;
 - дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, обучающиеся за счет средств бюджета Донецкой Народной Республики, нормы и порядок обеспечения питанием которых устанавливается нормативным правовым актом Правительства Донецкой Народной Республики;
 - обучающиеся до 18 лет включительно, осваивающие образовательные программы основного общего и среднего общего образования, дополнительные образовательные программы спортивной подготовки с одновременным проживанием в государственных образовательных организациях Донецкой Народной Республики;
 - обучающиеся из многодетных семей, осваивающие образовательные программы дошкольного, основного общего и среднего общего образования;
 - обучающиеся из малообеспеченных семей, осваивающие образовательные программы дошкольного, основного общего и среднего общего образования;

- обучающиеся из числа детей погибших шахтеров, осваивающие образовательные программы дошкольного, основного общего и среднего общего образования;

- обучающиеся из числа детей погибших (умерших) лиц, указанных в подпункте 2 3 пункта 1 статьи 3 Федерального закона от 12 января 1995 года № 5-ФЗ «О ветеранах», осваивающие образовательные программы дошкольного, основного общего и среднего общего образования;

- обучающиеся из числа детей участников специальной военной операции, осваивающие образовательные программы дошкольного, основного общего и среднего общего образования;

- обучающиеся с туберкулезной интоксикацией (только в дошкольных образовательных организациях)

• приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);

• график питания обучающихся;

• график дежурства учителей в буфете лицея;

журнал входного контроля пищевой продукции;

• журнал регистрации бракеража готовых блюд;

• табель учёта посещаемости столовой;

• справки, аналитические материалы по вопросам организации питания.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в ГБОУ «ЛИЦЕЙ «КОЛЛЕЖ»:

• организуется информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;

• оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся;

• изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся.