

Положение
об организации питания учащихся государственного автономного общеобразовательного
учреждения Республики Коми «Лицей для одаренных детей»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Настоящее Положение разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания учащихся государственного автономного общеобразовательного учреждения Республики Коми «Лицей для одаренных детей» (далее – Лицей).

1.3. Действие настоящего Положения определяет отношения между организацией общественного питания, родителями (законными представителями), устанавливает порядок организации питания учащихся.

1.4. Основными задачами организации питания учащихся в Лицее являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.5. При организации питания учащихся Лицей руководствуется следующими нормативно-правовыми актами: Федеральный закон от 30.03.1999 N52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N36 «О введении в действие Санитарных правил», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.11.2002 N44 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.1178-02», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», настоящим Положением.

2. Организация питания учащихся

2.1. Лицей вправе самостоятельно определять модель организации питания учащихся в соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2.2. Питание в Лицее организовано за счет средств родителей (законных представителей) и других источников в соответствии с действующими нормативными актами Республики Коми и МО ГО «Сыктывкар».

2.3. Предоставление горячего питания учащимся производится исключительно на добровольной основе.

2.4. Организация питания учащихся осуществляется организацией общественного питания

(по договору).

2.5. В Лицее питание предоставляется через обслуживание:

– в буфете-раздаточной Лицея, осуществляющей реализацию готовых блюд, реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментом дополнительного питания,

– в Лицее предусмотрены следующие возможности организованного питания учащихся: горячий обед, двухразовое горячее питание (обед и полдник) для учащихся 7-11-х классов.

2.6. Для обеспечения здоровым питанием всех учащихся Лицея составляется примерное меню на период не менее двух недель (14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.

2.7. Примерное меню разрабатывается организацией общественного питания, обеспечивающей питание в Лицее, и согласовывается директором Лицея.

2.8. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (12-18 лет).

2.9. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 4-х часов.

2.10. Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приема пищи учащимися. Отпуск горячего питания учащимся организовывается по классам на переменах. Продолжительность перемен не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.11. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором Лицея меню, в котором указываются сведения об объемах и калорийности блюд, наименование приема пищи и блюда.

2.12. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем прохождения через линию раздачи.

2.13. Организация горячего питания учащихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продукты «сухого пайка», без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможно в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям и др.) в течение непродолжительного времени (не более 1-2 дней).

3. Порядок взаимодействия организаций общественного питания и государственного автономного общеобразовательного учреждения Республики Коми «Лицей для одаренных детей»

3.1. При организации питания учащихся между Лицеем и организацией общественного питания заключается договор о совместной деятельности по организации питания учащихся, который определяет обязательства сторон.

3.2. Лицей:

- создает условия для предоставления горячего питания всем учащимся и работникам,
- осуществляет организационную работу по вопросам питания учащихся, утверждает график посещения учащимися буфета-раздаточной под руководством классных руководителей,
- формирует культурно-гигиенические навыки у учащихся при приеме пищи,
- предоставляет предприятию, организующему питание, помещение, отвечающее обязательным санитарно-техническим требованиям, оснащенное пожарно-охранной

сигнализацией, производит своевременно капитальный и текущий ремонты, технический надзор, охрану имущества буфета-раздаточной и продуктов питания,

– обеспечивает буфет-раздаточную теплоснабжением, электроэнергией, горячей и холодной водой, технологическим и холодильным оборудованием.

3.3. Организация общественного питания:

– предоставляет учащимся рациональное и безопасное питание на основе примерного меню на период не менее двух недель (14 дней), в соответствии с режимом (графиком), согласованным с Лицеом,

– при производстве кулинарной продукции и оказании услуг общественного питания руководствуется нормативными актами органов исполнительной власти, отраслевыми стандартами, техническими нормативами, технико-технологическими картами,

– обеспечивает строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, условий и сроков хранения, реализации скоропортящихся продуктов,

– содержит помещения кухни, оборудование, инвентарь в соответствии с правилами, утвержденными органами санитарной, технической и противопожарной инспекций, правильно эксплуатирует холодильное, технологическое и другое оборудование и инвентарь.

3.4. Организация общественного питания предусматривает организацию дополнительного питания через буфет-раздаточную с двумя оборудованными прилавками: подогреваемым (мармитом) и охлаждаемым (холодильником).

3.5. Руководитель организации общественного питания, устанавливает режим работы буфета при согласовании ассортиментного перечня продуктов с Лицеом. Организует работу буфета по окончании основного приема пищи.

3.6. В целях реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья учащихся, организация общественного питания и Лицей обеспечивают:

– наличие в каждой организации СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и выполнение требований санитарных правил всеми работниками,

– организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования,

– необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей,

– прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, и наличие личных медицинских книжек на каждого работника,

– своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками,

– организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года,

– выполнение постановлений, предписаний республиканского органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов,

– ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами),

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами,
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования,
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций, а также контроль за качеством и безопасностью питания учащихся.

3.7. Организация, осуществляющая организацию питания в Лицее, несет ответственность за качество пищи, соблюдение рецептур ее приготовления и технологических режимов в установленном порядке.

4. Контроль за организацией питания в государственном автономном общеобразовательном учреждении Республики Коми «Лицей для одаренных детей»

4.1. Директор Лицея является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

4.2. Для контроля за организацией питания учащихся в Лицее создается бракеражная комиссия (состав утверждается директором Лицея), в состав которой могут входить: сотрудник буфета-раздаточной, медицинский работник, представитель администрации Лицея, классный руководитель, члены родительского комитета. Комиссия проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню, соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Результаты проверки качества готовой пищи заносятся в бракеражный журнал до начала реализации.