ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ»
Московская обл. г. Балашиха, ул. Ш. Энтузиастов дом 59
Тел.: 89031808058 E-mail: elizaveta-lyceum@mail.ru

СОГЛАСОВАНО:
на педагогическом совете
Протокол № 10 от 28.08.2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы_____Е.А. Пуговкина
Приказ № 219-ОД от 28.08.2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации горячего питания обучающихся в общеобразовательной автономной некоммерческой организации «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ»

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в общеобразовательной автономной некоммерческой организации «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ» (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в лицеи, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией лицея и родителями (законными представителями).

1.2. Данное Положение разработано в соответствии:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании».
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Главного Санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Постановление Главного Санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и
- Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».
- Постановления Администрации Московской области от 29.07.2025 г. №462-ПА «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях городского округа Балашиха, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и (или) среднего общего образования, и в негосударственных общеобразовательных организациях, имеющих государственную аккредитацию основных общеобразовательных программ, расположенных на территории городского округа Балашиха»;
- Уставом ОАНО «Елизаветинский лицей»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся образовательных организациях»

- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»
- Локальными нормативными актами в общеобразовательной автономной некоммерческой организации «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ»;

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в лицее.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность лицея по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора лицея.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания лицей руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.

2.2. Питание в лицее организовано путем заключения договора на поставку пищевых продуктов, хлебобулочных изделий и готовых блюд для организации питания учащихся лицея со специализированной организацией.

2.3. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в лицее осуществляет специализированная организация.

2.4. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками специализированной организации - поваром, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.5. Назначенное ответственное лицо образовательного учреждения, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя специализированной организации переведены на другие виды работ.

2.6. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники специализированной организации (повар, кухонные работники) обязаны: - оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

-снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

-тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

-сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

-использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.7. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.8. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.9. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников, обучающихся, работников лицея и сотрудников специализированной организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

2.10. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления,

предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

2.11. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

2.12. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться ответсвенным производства следующая учетная документация:

- журнал заявок;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- копии примерного 20-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)

2.13. Для обучающихся лицея предусматривается организация трехразового или четырехразового горячего питания (горячий завтрак, обед, полдник, ужин).

2.15. Питание обучающихся в общеобразовательной автономной некоммерческой организации «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ» осуществляется в соответствии с разработанным специализированной организацией и согласованным с Территориальным отделом Управления Федеральной службы Роспотребнадзора (далее - Роспотребнадзор) 20-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона для каждой возрастной группы детей.

Данное 20-дневное меню располагается на сайте образовательной организации. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.16. Примерное меню утверждается руководителем специализированной организации, осуществляющей организацию питания и согласовывается с директором лицея и комиссией родительского контроля по организации горячего питания обучающихся.

Фактическое меню ежедневно должно размещаться в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей. размещается на информационном стенде столовой.

2.17. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.18. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии в общеобразовательной автономной некоммерческой организации «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ»».

2.19. Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.20. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться поваром специализированной организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

2.21. При организации дополнительного питания детей должны:

соблюдаться следующие требования: ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к настоящим Санитарно-эпидемиологические правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

2.22. В образовательном учреждении организован питьевой режим посредством установки стационарных питьевых кулеров, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 8.4.3- 8.4.6).

2.23. Директор лицея является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием и питьевым режимом.

2.23.1. Руководитель образовательной организации:

- издает приказ об организации питания на учебный год;
- назначает приказом ответственного за организацию питания в образовательной организации, определяет его функциональные (должностные) обязанности, а также возлагает обязанности по организации питания на классных руководителей;
- создает приказом бракеражную комиссию;
- утверждает режим (график) питания обучающихся и режим работы столовой и буфета с учетом режима работы образовательной организации, расписания уроков, и времени перемен, предусмотренных в расписании уроков для приема пищи.

2.24. Ответственный за организацию питания в лицеи организует в обеденном зале столовой дежурство учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

2.25. Ответственный за организацию питания в лицеи организует прием питания обучающимися при взаимодействии с классными руководителями:

- обеспечивает ежедневное оформление заявок на питание по классам, по количеству обучающихся на завтраки и (или) обеды, своевременное предоставление заявок работнику столовой;
- организует сопровождение детей в столовую, а также решает иные вопросы по организованному сопровождению детей в школьную столовую.

3. Порядок организации питания в лицее

3.1 Размеры и порядок предоставления частичной компенсации (льготной) стоимости питания организуется на основании Постановления Московской областной Думы от 29 декабря 2004 года N 15/123-П, Постановления администрации городского округа Балашиха Московской области от 29 июля 2025 года N 462-ПА следующим категориям обучающихся:

1) обучающиеся по образовательным программам начального общего образования;
2) из многодетных семей;
3) с ограниченными возможностями здоровья.

3.2. Предоставление компенсации (льготы) стоимости питания носит заявительный характер, на основании следующих документов:

- заявление одного из родителей (законных представителей) (Приложение №1), которое подается с 20 августа по 30 сентября одним из родителей (законных представителей) обучающихся руководителю образовательной организации либо с момента возникновения такого права;
- копия удостоверения многодетной семьи (матери, отца);
- копии свидетельств о рождении детей.
- копия заключения территориальной психолого-медико-педагогической комиссии;
- копия свидетельства о рождении ребенка.

3.3. Для организации льготного питания указанной выше категории обучающихся предоставляется субсидия на финансовое обеспечение затрат по обеспечению питанием отдельных категорий обучающихся по очной форме обучения в пределах лимитов бюджетных обязательств, доведенных до Управления по образованию, как получателя средств бюджета Городского округа Балашиха в размере, установленном нормативными правовыми актами Московской области.

3.2 Обучающимся из многодетных семей и детей семей участников СВО предоставляется дополнительная скидка в размере 5% от общей стоимости договора на

оказание платных образовательных услуг общеобразовательной автономной некоммерческой организации «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ» (включая стоимость питания).

Один из родителей (законных представителей) обучающегося для предоставления льготы представляет в общеобразовательное учреждение по месту обучения ребенка, следующие документы:

1. Заявление родителя (законного представителя) (Приложение№1).
2. Документ о льготном статусе.

. Документы, выполненные не на русском языке, подлежит переводу на русский язык. Верность перевода либо подлинность подписи переводчика должна быть засвидетельствована в соответствии с законодательством Российской Федерации о нотариате.

3.3 Столовая лицея осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы лицея и пятидневной учебной недели.

3.4 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В лицее режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора лицея ежегодно.

3.5 Ответственный дежурный по лицею обеспечивает сопровождение учащихся 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 учащихся перед едой.

3.6 Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.7 Ответственное лицо за организацию горячего питания в лицее

• проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

• осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

• принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;

• осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

3.8 По истечении текущего месяца классными руководителями предоставляются ответственному по питанию «Табеля посещаемости учащихся» согласно Приложению.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

4.1 Обязанности лицея.

Лицей создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

-предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;

-обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;

-предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;

-регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;

-составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;

4.2. Права лицея.

Лицей имеет право:

-осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;

-требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;

-производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.3. Повар:

- согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;

- постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;

- заполняет учетную документацию пищеблока;

- осуществляет проверку качества пищи.

4.4. Классный руководитель общеобразовательного учреждения:

- представляет в столовую заявку для организации питания;

- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- контролирует организацию и питание детей в столовой.

4.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- оплачивают питание ребенка;

- знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой;

- своевременно предупреждают классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;

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

4.6. Обучающиеся:

- получают ежедневное, полноценное, горячее питание;

- получают информацию о стоимости питания заблаговременно;

- соблюдают правила поведения в столовой;

- соблюдают культуру питания.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 02FB28CE0080B3F2A349201DA06CCC32B3
Владелец: ПУГОВКИНА ЕКАТЕРИНА АЛЕКСАНДРОВНА
Действителен: с 24.10.2025 до 24.01.2027