



**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 № 4 от 30.08.2024г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы _____ Е.А. Пуговкина
Приказ № 197 от 30.08.2024г.

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 лицее, 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».
 - Уставом лицея;
 - 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 лица по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора лица.
- 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 лиц 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 лица 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 ответственным 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 наготавливаемые 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 оставаться 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 настоящему Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться 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.

3. Порядок организации питания в лицее

- 3.1 Питание обучающихся, получающих основное общее образование (5-9 классы) организуется за счет средств родителей (законных представителей).
- 3.2 Обучающимся из многодетных семей и дети семей участников СВО предоставляется 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) (по форме, установленной в образовательной организации).

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.

3.17 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.

3.18 Ответственный дежурный по лицее 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.

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

3.20 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.

3.21 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.