

## **ПРИНЯТО**

на заседании Совета лицея  
протокол № 1 от 14.09.2020 года.

Председатель Совета лицея

\_\_\_\_\_ Бобылев И.А.

## **УТВЕРЖДЕНО**

приказом директора лицея  
№ 296-од от 15.09.2020 года.

Директор ГАОУ СО «СамЛИТ  
(Базовая школа РАН)»

\_\_\_\_\_ Лебедев Н.И.

# **ПОЛОЖЕНИЕ** **об организации питания обучающихся в столовой** **государственного автономного общеобразовательного учреждения** **Самарской области** **«Самарский лицей информационных технологий»** **(Базовая школа РАН)»**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Положение об организации питания обучающихся государственного автономного общеобразовательного учреждения Самарской области «Самарский лицей информационных технологий» (Базовая школа РАН)» разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании»; Федерального закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 года № 1036; типового положения об общеобразовательном учреждении; СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 года «Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»; методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 года «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»; Устава государственного автономного общеобразовательного учреждения Самарской области «Самарский лицей информационных технологий» (Базовая школа РАН)».

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.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в лицее.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся государственного автономного общеобразовательного учреждения Самарской области «Самарский лицей информационных технологий» (Базовая школа РАН)».

## **2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛИЦЕЕ**

1. При организации питания государственное автономное общеобразовательное учреждение Самарской области «Самарский лицей информационных технологий» (Базовая школа РАН)» руководствуется Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52 ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения; Федеральным законом от 02.01.2000 года № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СанПиН 2.4.5.2409-08 «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; СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и хранения пищевых продуктов» и другими нормативными документами.

2. Порядок организации питания в лицее устанавливается приказом директора ГАОУ СО «СамЛИТ (Базовая школа РАН)».

3. Под организацией питания понимается:

- а) обеспечение учащихся лицея питанием (горячими завтраками);
- б) обеспечение обедами учащихся и сотрудников лицея за наличный расчет.

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

- предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным) и инвентарем;
- предусмотрено помещение для приема пищи, оснащенное соответствующей мебелью и др.;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи).

5. 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.

6. Питание обучающихся лицея организуется по двум направлениям: для обучающихся 5-11 классов - за счет средств родителей и для обучающихся 1-4 классов - за счёт средств государственного бюджета (с 2020-2021 учебного года).

7. К обеспечению горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в лицее допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов, сертификаты на продукцию. В соответствии с положением о закупке товаров, работ, услуг ГАОУ СО «СамЛИТ (Базовая школа РАН)», определение организации, предоставляющей услуги по питанию учащихся, получающих начальное общее образование, осуществляется конкурентным способом. На период проведения конкурентной процедуры по определению исполнителя услуг заключается договор с единственным поставщиком. Для организации питания учащихся других категорий заключается договор с организацией, предоставляющей услуги по питанию учащихся, получающих начальное общее образование.

8. Питание в лицее организуется на основе «Примерного 12-дневного меню завтраков и обедов для учащихся общеобразовательных учреждений» (для учащихся, получающих начальное общее образование) и «Примерного 12-дневного меню завтраков и обедов для учащихся ГАОУ СО «СамЛИТ (Базовая школа РАН)» (для обучающихся 5-11 классов), утвержденных директором исполнителя услуг по организации питания и согласованных с Управлением Роспотребнадзора по Самарской области и с директором государственного автономного общеобразовательного учреждения Самарской области «Самарский лицей информационных технологий» (Базовая школа РАН)», а также в соответствии с технологическими картами (приложение к СанПиН 2.4.5.2409-08). Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

9. 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».

10. Вся информация об организации питания в лицее размещена на сайте ОУ.

11. Организацию питания в лицее осуществляет заместитель директора по организации питания, который назначается приказом директора лицея и подчиняется непосредственно директору лицея. Заместитель директора лицея по организации горячего питания учащихся в своей деятельности руководствуется действующим законодательством, регламентирующим вопросы организации питания, законом РФ «Об образовании», типовым положением об общеобразовательном учреждении, СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», правилами внутреннего трудового распорядка лицея, должностной инструкцией и другими нормативными документами.

12. Ответственность за организацию питания в лицее несет руководитель учреждения.

### **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛИЦЕЕ**

1. Столовая лицея осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно. График работы столовой в начале нового учебного года утверждается председателем Совета лицея и вывешивается при входе в столовую.

2. Питание в форме второго (горячего) завтрака предоставляется всем обучающимся лицея с 1 по 11 класс без исключения (100%-ый охват) и организуется по специальному графику. Первый завтрак, в соответствии с принципами здорового питания, ребёнок должен получать дома (см. методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», М., 2020).

3. Ответственность за организацию питания учащихся класса несут классные руководители. Для создания алгоритма действий по организации питания обучающихся разработана «Памятка классному руководителю «О единых требованиях к организации питания учащихся ГАОУ СО «СамЛИТ (Базовая школа РАН)», где пошагово, с указанием сроков, расписаны действия классных руководителей по организации питания учащихся класса. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) по вопросам культуры питания.

4. Меню завтраков и обедов на предстоящие две недели составляется в соответствии с «Примерным 12-дневным меню завтраков и обедов для учащихся общеобразовательных учреждений» (для учащихся, получающих начальное общее образование), и «Примерным 12-дневным меню завтраков и обедов для учащихся ГАОУ СО «СамЛИТ (Базовая школа

РАН)» (для обучающихся 5-11 классов), утверждается директором лицея, согласуется с представителями классных родительских комитетов и вывешивается в столовой, на всех этажах лицея и на информационных стендах для родителей. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором лицея меню на текущий день, в котором указываются названия блюд завтраков и обеда, их объём (выход в граммах) и стоимость.

5. Всем обучающимся и сотрудникам ГАОУ СО «СамЛИТ (Базовая школа РАН)» предоставляется возможность получить обед за наличный расчёт, записавшись накануне в столовой лицея.

6. Обучающимся не разрешается приносить в лицей продукты питания из дома или продукты, приобретённые в других предприятиях общепита и торговли, (за исключением случаев, связанных с медицинскими показаниями и подтверждённых документально). Не разрешается также приносить в лицей продукты питания с целью раздачи обучающимся в дни рождения или праздники или в иных целях.

7. Проверку качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора лицея. Результаты проверки ежедневно и регулярно заносятся в бракеражный журнал.

8. Заместитель директора по организации питания:

- осуществляет контроль:
  - организации и качества питания учащихся в лицее;
  - исполнения договора об организации питания учащихся;
  - устранения нарушений, выявленных в ходе проверок организации питания учащихся ГАОУ СО «СамЛИТ (Базовая школа РАН)»;
- осуществляет в рамках своей компетенции работу с письмами и обращениями родителей (законных представителей) по вопросам организации питания учащихся ГАОУ СО «СамЛИТ (Базовая школа РАН)»;
- анализирует, обобщает итоги проведённых внутрилицейских и иных проверок по организации питания учащихся путём составления отчётов, справок, приказов;
- предоставляет информацию о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных в ходе предыдущих проверок (по запросу вышестоящих организаций);
- осуществляет работу по внедрению альтернативных форм в организации питания учащихся в лицее, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- принимает участие в подготовке и реализации мероприятий летней оздоровительной кампании (подготовка нормативной базы, проведение семинаров по организации питания детей в лагерях дневного пребывания).

#### **4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА**

1. С целью организации питьевого режима в лицее круглосуточно обеспечивается свободный доступ обучающихся к сертифицированной бутилированной питьевой воде, отвечающей всем гигиеническим требованиям, и предоставлены одноразовые пластиковые стаканы. Сертификат соответствия вывешивается возле кулера с водой.

#### **5. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

5.1. Формами учётной документации пищеблока являются:

- 1) Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 2) Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- 3) Журнал здоровья.

- 4) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
  - 5) Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.
- 5.2. Учётными документами и документами, регламентирующими вопросы организации питания обучающихся в лицее, являются:
- 1) «Положение об организации питания обучающихся ГАОУ СО «СамЛИТ (Базовая школа РАН)».
  - 2) «Положение о бракеражной комиссии ГАОУ СО «СамЛИТ (Базовая школа РАН)».
  - 3) Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания обучающихся с возложением на них функций контроля и учёта.
  - 4) Ведомость индивидуального учёта питания учащихся класса (ведут классные руководители).
  - 5) Табеля учёта питания и посещаемости обучающихся, получающих начальное общее образование.
  - 6) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и др.