

Согласовано
Председатель Управляющего Совета
ГБОУ Лицея №1501
Кевшин В.В.

« 31 » августа 2015г. Протокол № 3

Утверждаю
Директор ГБОУ Лицея №1501

Рахимова Н.Т.

« 04 » Сентября 2015г. Приказ № 165 в/д



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в
Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении города Москвы
«Многопрофильный лицей №1501»

1. Общие положения

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона «Об образовании РФ» от 29.12.2012г., Типового положения об образовательном учреждении, Устава лицея, Типовым положением о подразделениях Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения города Москвы «Многопрофильного лицея №1501»

2. Основными задачами при организации питания обучающихся Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения города Москвы «Многопрофильного лицея №1501» (далее Лицей), 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;

- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается директором Лицея.

2. Общие принципы организации питания в лицее

1. При организации питания лицей руководствуется СанПиН 2.4.5.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации.

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

- предусмотрены производственные помещения для хранения (приготовления пищи), полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным и т.), инвентарем;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся) в каждом подразделении лицея, утвержденный ответственным подразделения.

3. 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.

4. Для обучающихся лицея предусматривается двухразовое горячие питание (горячий завтрак и обед).

5. Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается разовое горячее питание (обед) за счет средств родителей.

6. Для обучающихся по адресу Малая Дмитровка ул.д.14а, стр.5,6,16; Успенский переулок д.3, стр.3 предоставляется двухразовое питание (второй завтрак и обед), не проживающим в лицее, и пятиразовое питание (первый завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин), проживающим в лицее.

По понедельникам и первые дни каникул, праздничных дней, проживающим обучающимся предоставляется четырехразовое питание (второй завтрак, обед, полдник и ужин).

По пятницам, в праздничные дни, накануне каникул обучающимся, проживающим в лицее предоставляется трехразовое питание (первый завтрак, завтрак и обед).

7. Для детей дошкольного отделения Лицея предусмотрено четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник.)

- для групп краткосрочного пребывания двухразовое питание (завтрак, второй завтрак).

8. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в лицее допускаются предприятия различных организационно-правовых форм.

9. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

11. Организацию питания в лицее осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора лицея на текущий учебный год.

12. Ответственность за организацию питания в лицее несет директор лицея, в подразделениях - ответственный подразделения.

3. Порядок организации питания в лицее

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое ответственным подразделения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость

2. Столовая Лицея осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы лицея. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Лицея.

3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным ответственным подразделения. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены не менее 15 минут.

4. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно - гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания , бракеражная комиссия ,утвержденная директором лицея.

5. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса.

6.Классные руководители 1-11 классов и воспитатели сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым ответственным подразделения, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

Ответственный за организацию питания в подразделениях, назначенный приказом директора:

-готовит пакет документов по своему подразделению для организации бесплатного питания обучающихся;

- посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в течение учебного года;

- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию лицея;

- лично контролирует количество фактически присутствующих в лицее обучающихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;

- регулярно принимает участие в контроле качества поступающей продукции на пищеблок подразделения,

- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся;

-осуществляет контроль за личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, инвентарем в пищеблоке,

-контролирует ведение соответствующих документов работников пищеблока Лицея,

- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. Документация

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

1. Положение об организации питания обучающихся в Лицее .

2. Приказ директора Лицея об организации бесплатного питания, назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля и о создании комиссии на списание продуктов питания.

3. Приказ директора лицея, регламентирующий организацию питания.

4. График питания обучающихся.

5. Утвержденные всеми необходимыми инстанциями списки детей для получения бесплатного питания.

6. Справки о подтверждении статуса для бесплатного питания.