

Регистр. № 51
«Принято»
на совещании
при директоре
Протокол № 10
от 25.01.2021

«Утверждено и введено действие»

Директор МБОУ «Лицей № 2»
Приказ № 176 от 25.01.2021

Зеленинский Р.В.



**Положение об организации питания учащихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей №2»
Чистопольского муниципального района Республики Татарстан**

Настоящее положение регулирует отношения между Муниципальным казенным учреждением «Управление образования Чистопольского муниципального района Республики Татарстан», администрацией Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей №2» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан (далее Лицей), родителями (Законными представителями) обучающихся и представителем фирмы ООО «БЛАГО-В» по вопросам организации и обслуживания учащихся питанием во время образовательного процесса.

Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» №273 – ФЗ от 29.12.2012г., ст. 37 «Об организации питания обучающихся»;
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями от 6 июля 2011 г.);
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.5.0131-18 «Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10 августа 2018 г.);
- нормативными правовыми актами Российской Федерации и Республики Татарстан, в том числе муниципальными правовыми актами.

1. Общие положения

1.1.Общую координацию по организации питания школьников в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Лицей №2» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан осуществляет Муниципальное казенное учреждение «Управление образования Чистопольского муниципального района Республики Татарстан».

1.2.Контроль за организацией рационального питания и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора в РТ (Татарстан) в Чистопольском, Спасском ,Алексеевском, Новошешминском районах.

1.3.Организация питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Лицей №2» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан осуществляется по договору с предприятием питания.

1.4.Ответственность за организацию питания учащихся возлагается на директора Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей №2» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан, за качество продуктовых товаров соблюдение технологии и качества приготовленной пищи, санитарно – гигиенических норм и правил – на зав. производством предприятия общественного питания.

2. Организация питания учащихся

2.1. Питание учащихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Лицей № 2» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан организуется на добровольной основе.

2.2. Льготное питание учащихся организуется в целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим обучающихся детей. Установить критерии для предоставления права на льготное питание школьников:

- ✓ учащиеся, находящиеся в трудной жизненной ситуации;
- ✓ учащиеся, проживающие в многодетных семьях;
- ✓ учащиеся, проживающие в малообеспеченных семьях (семья, где воспитывает один из родителей, в т.ч. категория мать/отец-одиночка);
- ✓ учащиеся, являющиеся инвалидами;
- ✓ учащиеся, оставшиеся без попечения родителей (под опекой).

Учащиеся из семей льготных категорий, исходя из возрастных норм потребления и продолжительности нахождения ребенка в лицее, получают бесплатное питание согласно стоимости питания учащегося в муниципальных общеобразовательных учреждениях города, утвержденной постановлением «Исполнительного комитета муниципального образования Чистопольский муниципальный район Республики Татарстан».

Для получения льготного питания родители (законные представители) учащегося из семьи льготной категории пишут заявление на имя директора лицея с просьбой о предоставлении льготного питания и с указанием причин. Классный руководитель совместно с родительским комитетом класса проводят обследование материальных условий данного ученика и составляют акт обследования. Заявления родителей (законных представителей), акт обследования материальных условий, документы, подтверждающие право на данную льготу, передаются в «Общественный Совет по питанию». Решение о предоставлении льготного питания конкретным учащимся принимается «Общественным Советом по питанию», формируются списки, и утверждаются директором.

Ответственность за определение учащихся, нуждающихся в льготном питании, несет директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей №2» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан, «Общественный Совет по питанию» и классный руководитель.

Приказ, выписка из протокола заседания «Общественного Совета по питанию», списки (с указанием классов, Ф.И.О. учащихся, льготной категории) предоставляются в Муниципальные казенное учреждение «Управление образования Чистопольского муниципального района Республики Татарстан».

2.3. Питание учащихся в лицее осуществляется на основе меню, согласованным с ТОУ «Роспотребнадзор по РТ» (Татарстан) в Чистопольском, Спасском ,Алексеевском, Новошешминском районах.

2.4. Директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей № 2» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан осуществляет ежедневный контроль за исполнением меню.

2.5. Муниципальное бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей №2» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан в лице директора выделяет специальное помещение для организации питания учащихся в соответствии с требованиями санитарно – эпидемиологических правил и нормативов.

2.6. Учащиеся обслуживаются в столовой по графику посещения, утвержденному директором лицея.

2.7. Классные руководители, сопровождающие учащихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания согласно списку и журналу посещаемости, в т.ч. учащихся, получающих льготное питание по классам.

2.8. Администрация лицея (ответственный за питание) организует в столовой дежурство учителей и учащихся.

2.9. Члены бракеражной комиссии ежедневно проводят бракераж готовых блюд и изделий.

Выдача готовой пищи учащимся производится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии и записи полученных результатов в бракеражном журнале готовых блюд. В бракеражном журнале записывается результат пробы каждого приготовленного блюда, а не рациона в целом.

3. Организация работы «Общественного Совета по питанию»

3.1. В начале учебного года формируется состав Общественного Совета по питанию с включением в его состав родителей (законных представителей) учащихся, в целях осуществления родительского контроля за качеством питания. Совет является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания учащихся.

3.2. Деятельность членов Совета основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

3.3. В состав Совета входят представители администрации Лицей, педагогического коллектива, родители учащихся из числа представителей родительского комитета каждого класса, лицо, назначенное ответственным за организацию питания в Лицее. Заседание Совета проводится не реже 1 раза в полугодие.

3.4. Каждый день один представитель Совета согласно расписанию, утвержденному директором, посещает школьную столовую с целью проверки организации здорового горячего питания обучающихся, соблюдением чистоты, санитарных норм и правил. Результаты проверки ежедневно фиксируются в Журнале контроля за организацией горячего питания учащихся.

3.5. Представители родительской общественности класса могут обратиться с вопросами, связанными с организацией питания, к ответственному по питанию и по согласованию осуществить контроль над:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствием в дополнительном меню (кафе) запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- соблюдением культуры обслуживания учащихся;
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока.

3.6. Внеплановые (экстренные) проверки осуществляются для установления фактов и сведений о нарушениях, указанных в обращениях, жалобах родителей (законных представителей) учащихся или урегулирования конфликтных ситуаций.

3.7. Результаты внеплановых проверок и решения Совета при наличии жалоб и обращений или негативных отзывов в Журнале контроля за организацией питания фиксируются протоколом (Приложение 1). Необходимо также включать в протокол рекомендации об устранении выявленных нарушений в определенные Советом сроки.

Члены Совета имеют право:

- проводить внеплановые проверки в случае обращений, жалобах родителей (законных представителей) обучающихся или возникновения конфликтных ситуаций;
- запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к предмету изучения;
- проходить обучение по вопросам, связанным с организацией питания, в рамках образовательных проектов общеобразовательного учреждения;
- принимать участие в анализе охвата горячим питанием учащихся и вносить предложения по утверждению списка на льготное бесплатное питание;
- проводить опросы учащихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции;
- вносить предложения администрации общеобразовательного учреждения по улучшению процесса организации питания учащихся;
- оказывать содействия администрации общеобразовательного учреждения в проведении просветительской работы среди учащихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

Члены Комиссии обязаны:

- придерживаться этических норм поведения при проведении проверок;
- соблюдать федеральные и региональные законодательные акты, локальные нормативные акты общеобразовательного учреждения, санитарно-эпидемические требования;
- призван, не только контролировать работу столовой, но и оказывать помощь в организации рационального питания учащихся, осуществлять мероприятия по улучшению организации качества питания;
- всем членам Совета рекомендовано иметь медицинские книжки или справку о состоянии здоровья при посещении пищеблока.

4. Организация работы «Бракеражной комиссии»

Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждается приказом директора Лицея. В состав бракеражной комиссии должно входить не менее трёх человек: зав. производством школьной столовой, директор или ответственный по питанию, медицинский работник.

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки, продуктов питания и проверку сроков реализации;
- проверяет на пригодность помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- осуществляет контроль качества приготовления пищи;
- проверяет наличие суточной пробы;
- осуществляет контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению недостатков.

4.3. Содержание и формы работы:

- ✓ Бракеражная комиссия контролирует приём продуктов. Проверяет сроки годности, сохранность упаковки, наличие сопроводительной документации: сертификатов соответствия, деклараций о соответствии и т.д. В случае выявления недостатков составляются претензионные акты.
- ✓ Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- ✓ Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нём должны быть представлены: дата, № рецептуры, код блюда, полное наименование блюд, выход блюд, пищевая и энергетическая ценность. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав пищу.
- ✓ При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее продукцию оценивают с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними.
- ✓ Результаты бракеража готовой кулинарной продукции заносят в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, поставляемой Исполнителем ООО «БЛАГО-В» он должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью и хранится на пищеблоке у зав. производством школьной столовой.
- ✓ Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус, готовность).
- ✓ Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5. Обязанности ответственного за питание

5.1.Ответственный за питание назначается приказом директора Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей №2» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан на текущий учебный год.

5.2.В начале учебного года (до 10.09.) выписка из приказа (ксерокопия приказа) предоставляется в Муниципальное казенное учреждение «Управление образования Чистопольского муниципального района Республики Татарстан».

5.3.В обязанности ответственного за школьное питание входит:

- своевременная подготовка документов на учащихся, которым предоставляется льготное питание;

- совместно с классными руководителями ежедневный учет учащихся, посещающих школьную столовую;

- своевременная сдача отчетной документации по организации питания учащихся за месяц;

- контроль и анализ охвата школьным горячим питанием.

5.4. Документация ответственного за школьное питание подлежит сдаче в архив Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей №2» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан и хранится в течение трех лет.

6. Взаимодействие. Контроль

6.1.Во исполнение вышеуказанных пунктов Положение предусматривает взаимодействие Муниципального казенного учреждения «Управление образования Чистопольского муниципального района Республики Татарстан» с «Общественным Советом по питанию», родительским комитетом, медицинским работником лицея (члена бракеражной комиссии).

6.2.На основании данного Положения, администрация Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей №2» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан разрабатывает «Программу производственного контроля лицея», предоставляет данный документ в Муниципальное казенное учреждение «Управление образования Чистопольского муниципального района Республики Татарстан».

6.3.Специалисты Муниципального казенного учреждения «Управление образования Чистопольского муниципального района Республики Татарстан» осуществляют контроль за соблюдением предприятием питания законодательства, регулирующего вопросы организации питания учащихся, проводят контрольные проверки правильности отпуска готовых блюд и изделий по их массе, качеству, соблюдение технологии приготовления пищи.

6.4.Администрация Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей №2» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан осуществляет внутришкольный производственный и общественный контроль над качеством услуг, предоставляемых организацией питания в целях охраны и укрепления здоровья учащихся.

6.5.Во всем остальном, что не предусмотрено Положением, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации и соответствующей нормативно – технической документацией.

**ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в общеобразовательном учреждении**

(наименование общеобразовательного учреждения)

(основания)

Общественный Совет по питанию в составе:

Председатель Совета _____

Члены комиссии:

В присутствии _____

составили настоящий протокол о том, что «_____» 20__ г. в

_____ час. _____ мин. проведено исследование организации питания в
общеобразовательном учреждении.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве _____

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____ ;
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приема пищи учащихся _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: _____

дежурство учащихся в столовой (как организовано) _____

дежурство педагогов _____

Чистота зала _____

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале _____

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов _____

- наличие комплектов подносов _____

- наличие комплектов столовых приборов _____

- гигиеническое состояние столовых приборов _____

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню: _____

Наличие и месторасположение контрольных блюд: _____

Ассортимент буфетной продукции _____

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Совет рекомендует: _____

Члены комиссии: _____

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).