**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЛИЦЕЙ № 24»**

|  |
| --- |
| **УТВЕРЖДЕНО**  приказом МБОУ «Лицей № 24» от 07.09.2020 г. № 200директор МБОУ «Лицей № 24»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.С.Макрицкая |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся**

**1. Общие положения**

1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в «МБОУ «Лицей № 24» (далее-«лицей») разработано на основании:

-Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 01.09.2020 года

- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

-Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

-Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года, на основании Устава МБОУ «Лицей №24».

1. Данное Положение об организации питания обучающихся устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в общеобразовательной организации, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, включая горячее питание, регулирует отношения между администрацией лицея и родителями (законными представителями).
2. Настоящее Положение разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного горячего питания в лицее, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.
3. Основными задачами при организации питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность, являются:

1.5. Настоящее Положение определяет:

* общие принципы организации питания обучающихся в лицее;
* порядок организации питания в лицее;
* порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.
1. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся лицея, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.
2. Положение об организации питания в лицее регламентирует контроль организации питания администрацией, лица, ответственного за организацию питания, а также бракеражной комиссии образовательной организации, устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

2. **Основные цели и задачи организации питания в школе**

1. Обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3.Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и
неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

1. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
2. Социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.
3. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

2.7. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

**3.** **Общие принципы организации питания в школе**

1. Организация питания школьников является отдельным обязательным направлением деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность.
2. Администрация лицея осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания школьников на платной или льготной основе.

3.3. Администрация организации, осуществляющей образовательную деятельность, обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

1. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3.5-4 часов.
2. Для школьников, обучающихся по программе начального общего образования, предусматривается организация горячего питания (завтрак).
3. Для обучающихся начального образования, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов предусматривается питание в размере 99 рублей 99 копеек на одного учащегося в день
4. Для обучающихся из малообеспеченных семей предусматривается льготное питание в размере 30 рублей на одного учащегося в день в пределах бюджетных ассигнований.
5. Для обучающихся основного и среднего общего образования, являющимися лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов, предусматривается питание в размере 75 рублей на одного учащегося в день. Для обучающихся, являющимися лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов, получающих образование на дому в соответствии с медицинским заключением предусмотрено питание в виде сухого пайка (продуктового набора) в размере 99 рублей 99 копеек на одного обучающегося в день.
6. Для обучающихся лицея предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) на платной основе, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.
7. К поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в школе допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании общеобразовательных организаций.
8. Питание в лицее организовано на основе примерного двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся общеобразовательных организаций, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованного в органах Роспотребнадзора.

3.13.Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом бутербродов, выпечных изделий, соков, напитков, в том числе повышенной пищевой и биологической ценности, фруктов и т.п.

3.14.Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409 - 08.

3.15.Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых организатором питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в лицее, осуществляется органами Роспотребнадзора и администрацией лицея.

3.16.Руководство организацией питания обучающихся на платной и льготной основах в школе осуществляет Комиссия по питанию, действующая на основании настоящего Положения.

3.17.Организацию питания в МБОУ «Лицей № 24», осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом директора школы из числа педагогических работников на текущий учебный год.

3.18.Ответственность за организацию питания в лицее несет директор.

**4. Порядок организации питания**

1. В организации, осуществляющей образовательную деятельность, для всех школьников за наличный расчет осуществляется продажа горячих завтраков и обедов.
2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое согласовывается директором школы и территориальным органом Роспотребнадзора.
3. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в образовательной организации, возрастная категория, состояние здоровья обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.
4. Фактическое меню утверждается директором школы в ежедневном режиме, должно содержать информацию о количественном выходе блюд и стоимости блюд.
5. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы организации, осуществляющей образовательную деятельность.
6. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания лицея, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором лицея.
7. В школе установлен следующий режим предоставления питания обучающихся:
8. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.
9. Организация питания школьников продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке запрещена.

4.10. Лицо, ответственное за организацию питания:

* координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
* формирует списки обучающихся для предоставления питания;
* предоставляет указанные списки заведующему повару для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
* обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;
* уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный управлением социальной защиты населения;
* представляет на рассмотрение директору списки обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
* инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
* осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
* вносит предложения по улучшению питания.

4.11. Классные руководители общеобразовательной организации:

* ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день:
* ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
* ведут ежедневный учет полученных обучающимися обедов и завтраков;
* осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
* предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

• вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

4.12. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

**5**. **Обеспечение контроля организации питания**

5.1. Директор лицея осуществляет общий контроль организации питания, в том числе:

* организацию льготного питания;
* устранение предписаний по организации питания;
* условия транспортировки и хранения продуктов:
* своевременность прохождения санитарного минимума персоналом школьной столовой.

5.2. Контроль посещения столовой осуществляет ответственный за организацию питанию в
образовательной организации.

5.3.Заместитель директора по административно-хозяйственной работе осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды.

5.4.Дежурный учитель в столовой, учителя начальных классов осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.

5.5.Старший повар столовой лицея осуществляет контрольсоблюдения персоналом столовой правил личной гигиены.

5.6.Проверку качества пиши, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Также, комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи и выполнения иных требований, предъявляемых надзорными органами и службами. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

*5.7.*Бракеражная комиссия организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору организации, осуществляющей образовательную деятельность.

5.8.Бракеражная комиссия вносит администрации лицея предложения по улучшению обслуживания обучающихся, оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

5.9. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в
составе:

* медицинский работник;
* старший повар;
* лицо, ответственное за организацию питания;
* представитель родительской общественности.

5.10.Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

5.11.Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией организации, осуществляющей образовательную деятельность. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

5.12.Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации организации, осуществляющей образовательную деятельность.

**6. Права и обязанности**

**родителей (законных представителен) обучающихся**

**6.1.** Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

* подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
* вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления:
* знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;

6.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

* при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации организации, осуществляющей образовательную деятельность, все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами:
* своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в организации, осуществляющей образовательную деятельность, для снятия его с питания на период его фактического отсутствия:
* своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

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

**7. Информационно-просветительская работа и**

**мониторинг организации питания**

7.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

* организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий:
* оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
* изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
* организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический
персонал и родителей. В показатели мониторинга может входить следующее:

• количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;

* количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
* обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
* удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

7.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.