

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Михайловский лицей»  
Михайловского района Алтайского края

Принято на заседании  
Педагогического совета  
МБОУ «Михайловский  
лицей» протокол от  
27.08.2020г. №10

Согласовано на заседании  
Управляющего совета  
МБОУ «Михайловский  
лицей», протокол от  
28.08.2020г. № 3

Утверждено приказом  
директора МБОУ  
«Михайловский лицей»  
от 31.08.2020 г. № 135

**Положение  
об организации питания обучающихся  
в МБОУ «Михайловский лицей»**

с. Михайловское, 2020 г.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Положение «Об организации питания обучающихся в МБОУ «Михайловский лицей» (далее Положение) разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (Ст. 37 Организация питания обучающихся), Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».
- 1.2. Столовая МБОУ «Михайловский лицей» обеспечивает права участников образовательных отношений на организацию питания обучающихся и работников лицея. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в лицее выделяются специально приспособленные помещения.
- 1.3. Столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов Алтайского края, решениями комитета Администрации Михайловского района по образованию, Уставом лицея, настоящим Положением.
- 1.4. Михайловский лицей несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания столовой.
- 1.5. Организация обслуживания участников образовательных отношений производится в соответствии с правилами техники безопасности антитеррористическими и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

- 2.1. Основными задачами организации питания детей в лицее являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.
- 2.2. Формирование здорового образа жизни через организацию здорового питания.
- 2.3. Формирование общей культуры личности обучающихся через основы этикета, воспитание культурного самосознания.

## **3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ**

- 3.1. Питание в лицее организовано:
  - за счет федерального, краевого бюджетов обучающимся 1 – 4 классов;
  - компенсационных выплат из средств краевого бюджета нуждающимся в социальной поддержке;
  - за счет средств родителей (законных представителей).
- 3.2. Организация питания осуществляется силами лицея — специально закрепленным штатом.
- 3.3. Организация доставки продуктов питания в столовую осуществляется на договорной основе поставщиками, имеющими правоустанавливающие документы.

## **4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ЛИЦЕЕ**

- 4.1. Закупка продуктов питания осуществляется самостоятельно при наличии у поставщиков:
  - санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
  - организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания учащихся, в столовую за счет средств поставщиков;

- 4.2. Основными условиями при организации питания в лицее являются:
- организация горячего питания (завтрак, обед) для учащихся согласованное с Роспотребнадзором цикличное (десятидневное) меню;
  - наличие собственной производственной базы для приготовления продукции, в т.ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);
  - готовность обеспечивать эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;
  - наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе;
  - обеспечение за счет средств лицея чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой;
  - организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала общеобразовательного учреждения
  - в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);
- 4.3. Контроль над организацией питания учащихся в лицее, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет комиссия, назначенная директором в целях осуществления контроля над качеством сырья и готовой продукции.

## **5. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛИЦЕЕ**

- 5.1. В лицее в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания учащихся:
- наличие производственных помещений для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
  - наличие помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
  - разработка и утверждение порядка питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, составление списков детей).
- 5.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия, назначенная директором. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Директор лицея ежедневно утверждает меню.
- 5.3. Функционирование столовой осуществляется при наличии:
- положения об организации питания учащихся в лицее.
  - заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;
  - примерных циклических двухнедельных меню и ассортиментного перечня дополнительного питания, согласованных с санитарно-эпидемиологической службой.
- 5.4. В компетенцию директора по организации столовой входит:
- комплектование столовой квалифицированными кадрами;
  - контроль за производственной базой пищеблока столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
  - контроль за соблюдением требований СанПиН;
  - обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
  - обеспечение столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
  - заключение договоров на поставку продуктов питания;

- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности столовой.
- 5.5. Ответственность за функционирование столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет директор.
- 5.6. Руководство столовой осуществляет повар, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед директором, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом лица.
- 5.7. Повар разрабатывает и представляет директору на утверждение следующие документы:
- меню питания обучающихся и работников;
  - планово-отчетную документацию;
  - технологическую документацию;
- 5.8. Трудовые отношения работников столовой и лицем регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

## **6. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ**

### **6.1. Работники столовой обязаны:**

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников;
- информировать обучающихся и работников о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой лица;
- отчитываться в установленном порядке перед директором;
- повышать квалификацию.

### **6.2. Работники столовой имеют права в соответствии и Коллективным договором и Правилами внутреннего трудового распорядка.**

**Программа  
производственного контроля соблюдения санитарных правил и нормативов в лицее**

№	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования	Определяемые показатели	Периодичность контроля, ответственный
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	1.Соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; 2.Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; 3.Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке)	Ежедневно (Сертификаты, накладные, гигиенические заключения) Повар – Юпатова Н.М. Кладовщик - Губина Т.М.
2	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления пищи, готовая продукция	Контроль на этапах технологического процесса; Контроль готовой продукции ( -контроль суточной пробы -наличие контрольных порций -соответствие меню столовой утвержденному цикличному); Контроль питьевой воды; Контроль условий хранения поставленной продукции; Контроль рациона питания	Ежедневно – бракеражная комиссия  Группа общественного контроля в соответствии с планом работы на текущий учебный год
3	Санитарно-эпидемиологический режим	1.Санитарная обработка помещений, оборудования	1.Смывы с объектов производственного оборудования инвентаря, резервуаров, тары, рук,	Работники ТО ТУ Роспотребнадзора

		инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды. 2.Соблюдение санитарного состояния пищеблока. 3.Соблюдение личной гигиены учащихся.	спецодежды персонала. 2.Соблюдение санитарных норм при мытье посуды  3.Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения.  4.Мытье рук перед едой	Дежурный учитель
4	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Проведение инструктажей по охране труда и технике безопасности; Проверка соблюдения техники безопасности и охраны труда на рабочем месте.	В течение года Долин С.Н. – зам. директора по АХР; Шкляр С.В. – ответственный за организацию обеспечения безопасности жизнедеятельности.

Приложение 2

### Ассортиментный перечень блюд

1. Первое горячее блюдо (супы): суп с лапшой по-домашнему, борщ, суп гороховый, суп гречневый, свекольник, рассольник.
2. Вторые блюда (гарнир): рожки отварные, «горошница», картофельное пюре, «ленивый голубец», картофель тушеный, рис отварной, капуста тушенная, перловка отварная.
3. Молочные блюда: каша манная, каша рисовая, суп рисовый молочный, лапша молочная, каша пшенная, каша ячневая, каша кукурузная.
4. Рыбные блюда: рыба тушеная в сметане
5. Мясные блюда: гуляш, котлета, тефтели, тушеное мясо, бефстроганов.
6. Мучные изделия: сдоба, хлеб, пирог, бутерброд с маслом и сыром, печенье, пряник, кекс, вафли.
7. Напитки: чай, компот, какао, соки.
8. Фрукты: яблоки, груши, бананы, апельсины.

