

Принято
Педагогическим советом
Протокол № 1 от 29.08.2014

Утверждено
Приказом № 91/п от «07 сент.» 2014 г.
Директор МАОУ лицей № 159
Ю.В.Аничкина



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОБЕСПЕЧЕНИИ ПИТАНИЕМ ШКОЛЬНИКОВ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об обеспечении питанием школьников (далее - Положение) определяет порядок организации питания за счет различных источников финансирования (средства областного бюджета, родительские средства).

1.2. Основными задачами организации питания детей и подростков в МАОУ лицей № 159 являются:

- обеспечение детей и подростков 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 детей и подростков, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

1.3. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в МАОУ лицей №159.

2. Основные организационные принципы питания

2.1. Для учащихся предусматривается организация питания за счет бюджетных и родительских средств.

2.2. Школьное питание финансируется из нескольких источников:

2.2.1. средства родителей самих обучающихся (размер их определяется стоимостью завтрака или обеда);

2.2.2. субсидия, выделенная муниципальному образованию «город Екатеринбург» из областного бюджета на обеспечение питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях.

2.3. Нормативы финансовых затрат на обеспечение питанием обучающихся определяются ежегодно региональными и муниципальными нормативно-правовыми актами.

2.4. Бесплатное питание предоставляется обучающимся, имеющим право на его получение, только в дни фактического посещения лицея.

2.5. В случае изменения условий, учитываемых при предоставлении бесплатного питания, родители (законные представители) обучающегося в течение 10 дней со дня изменения обязаны уведомить об этом директора лицея и представить подтверждающие документы.

2.14. Главный распорядитель бюджетных средств вправе провести проверку оснований для получения бесплатного питания, на которые ссылается заявитель.

2.15. Лицей обязан обеспечить сохранность документов, касающихся получения льготного питания, в течение не менее 3 лет после окончания лицея или перевода в другое образовательное учреждение.

3. Порядок организации горячего питания школьников

3.1. Организация питания осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел 2.12. «Требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях»), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.3.6.1079-01).

3.2. К обслуживанию питанием школьников, поставке продовольственных товаров для организации питания в лицее допускается предприятие - победитель конкурсного отбора (процедур) размещения муниципального заказа, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры.

Предприятия и организации общественного питания различных форм собственности, организующие питание школьников, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение на доставку продуктов и организацию питания, осуществляют свою деятельность на общих экономико-технологических условиях для всех участников организации школьного питания.

3.3. С предприятием общественного питания, получившим право на организацию питания в общеобразовательных учреждениях, заключается договор и на период действия контракта предоставляются в аренду помещения для приготовления блюд для горячего питания школьников, технологическое оборудование пищеблока, посудомоечные помещения и подсобные помещения.

Предприятие общественного питания обязано возместить расходы на коммунальные услуги, связанные с приготовлением и отпуском пищи.

Предприятие общественного питания в период эксплуатации осуществляют технический контроль за технологическим оборудованием пищеблока, производит его ремонт при выходе из строя, обеспечивает в полном объеме пищеблок кухонной, столовой и чайной посудой, производственным инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами.

3.6. Для организации питания в лицее на основе общих принципов формирования рационов питания детей и подростков ежегодно разрабатывается и утверждается примерное двухнедельное меню рационов завтраков и обедов для учащихся (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов), а также примерный ассортиментный перечень буфетной продукции (далее - примерное меню и примерный перечень).

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

3.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.3.2.1078-01).

3.8. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы лицея. Завтраки предоставляются учащимся 1-4 классов после 1,2 уроков, для 5-7 классов после 3 урока. Обеды предоставляются для 5-7 классов после 3 урока, для 8-10 классов после 4 урока. Обеды для учащихся ГПД после 13 часов. Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью 20 минут каждая. Работа буфета организуется с 12.00.

3.9. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором лицея. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на диспетчера по организации школьного питания.

3.10. Классные руководители или учителя сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

3.11. Диспетчер по организации школьного питания ведет ежедневный учет учащихся, получающих питание (независимо от источников финансирования) по классам в системе «АИС-питание».. Для правильности и своевременности расчетов с ШБС, поставляющей продукты питания и осуществляющей питание, диспетчер школьного питания ежедневно готовит утверждаемый директором лицея отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с организацией, предоставляющей услугу питания, бухгалтерией. Совместно с классными руководителями проводит работу по расширению горячего питания среди учащихся всех классов.

3.12. Администрация Лицея организует в школьной столовой дежурство учителей и учащихся.

3.13. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник общеобразовательного учреждения, заведующий производством, диспетчер школьного питания и повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.