

Принято
Педагогическим советом
протокол № _____
от « ____ » _____ 2022 г.

Утверждаю
Директор МБОУ «Лицей-интернат
№79»

Введено в действие приказом
от « ____ » _____ 2022 г. № _____

**Положение
Об организации питания
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Лицей-интернат №79»**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст.41, ч.1.2, в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН) 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189, Закона РТ от 08.12.2004 № 63-ЗРТ «Об адресной социальной поддержке населения в Республике Татарстан», постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 17.12.2004 № 542 «Об утверждении Положения о порядке предоставления денежных выплат, пособий, субсидий и стипендий отдельным категориям населения в Республике Татарстан», Распоряжения Кабинета Министров Республики Татарстан от 26.11.2014 № 2408-р, Постановления руководителя Исполнительного комитета муниципального образования г. Набережные Челны, издаваемым ежегодно, и устанавливает порядок организации питания учащихся в МБОУ «Лицей-интернат №79» (далее - Школа).

1.2. Основными задачами организации питания учащихся в Школе являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы питания в школе.

2.1. Питание в Школе организовано, как за счёт средств местного бюджета, так и за счёт родителей (законных представителей).

2.2. Организация питания в Школе осуществляется собственными силами. Договоры на поставку продуктов питания заключаются по итогам открытых электронных аукционов и на основании результатов размещения заявок на Биржевой площадке.

2.3. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПин должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

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

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания учащихся).

2.4. Администрация Школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

2.5. Для учащихся 5-11 классов, проживающих в интернате предусмотрено пятиразовое горячее питания за счет бюджета, для не проживающих – двухразовое горячее питание за счет родителей и дотации.

2.6. Бесплатное питание организуется в Школе для учащихся из семей, воспитывающих три и более несовершеннолетних детей, для детей инвалидов, для детей с ограниченными возможностями здоровья, для детей обучающихся по адаптированной образовательной программе.

2.8. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

3. Порядок организации питания в школе.

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утвержденное директором школы, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), стоимость, контрольные блюда.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме в течение 6 дней с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

3.4. Для поддержания порядка столовой организуется дежурство учителей и дежурного администратора.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. В компетенцию классного руководителя входит:

- разъяснительная и просветительская работа с учащимися и родителями

(законными представителями) о правильном питании;

- ответственность за организацию питания учащихся класса;
- ежедневное предоставление в столовую информации о количестве питающихся детей.

- ежедневное предоставление в столовую информации о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе через электронную систему АИС «Питание».

3.7. В компетенцию ответственного за питание учащихся входит:

- проведение рабочих совещаний и консультаций с педагогическими работниками по вопросам организации питания;
- контроль за исполнением графика питания, правил поведения учащихся в столовой;
- контроль за охватом питания учащихся по школе;
- за систему работы программы АИС «Питание».

3.8. В компетенцию заместителя директора по АХЧ входит:

- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами, кухонным, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

3.9. В компетенцию медицинского работника Школы входит:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания;
- проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов;
- заполнение бракеражного журнала.

3.10. В компетенцию директора Школы входит:

- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной 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.

4. Документация

4.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания учащихся.

- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций контроля.
- График питания учащихся, режим работы столовой.
- Документы по учету питающихся.
- Справки, акты, аналитические справки по вопросам организации питания.