



Утверждаю
И.о. директора РМЛИ ДОД
Данилюк М.Ю.
« 03 » 12 2018 г.

**Положение
об организации питания
обучающихся в
ГБОУ РД «РМЛИ ДОД»**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБОУ РД «РМЛИ ДОД» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в «РМЛИ ДОД» (далее-Лицей-интернат), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Лицея-интерната и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- законом "Об образовании в РФ" ФЗ-273 от 29.12.2012;
- Уставом лицея;
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Лицея-интернате.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Лицея-интерната по вопросам питания, принимается и утверждается приказом директором Лицея-интерната.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Лицее-интернате являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Лицея-интерната.

3.2. Для организации питания учащихся используется пищеблок, соответствующий требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества.).

3.4 Администрация Лицея-интерната совместно с воспитателями осуществляет консультационную, организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями).

Режим питания в Лицее-интернате определяет СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденное постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.5. График питания обучающихся ежегодно утверждается приказом директора Лицея-интерната".

3.6. Питание в Лицее-интернате организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором Лицея-интерната и согласовывается с СанПиН.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками Лицея-интерната, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Лицее-интернате осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Лицея-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Директор Лицея-интерната является ответственным лицом за организацию обучающихся горячим питанием.

3.13. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер Лицея-интерната.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Питание учащихся организуется за счет средств республиканского бюджета.

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором Лицея- интерната, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая Лицея-интерната осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы лицея-интерната и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Воспитатели обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие воспитатели обеспечивают соблюдение графика посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Лицея-интерната. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Лицее-интернате:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика

отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

4.9. Шеф-повар:

- ежедневно принимает от заместителя директора по ВР заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;

- составляет меню-требования;

- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Лицее-интернате, осуществляется территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека по Республике Дагестан.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия Лицея-интерната.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в Лицее-интернате осуществляет: директор Лицея-интерната, врач, медицинская сестра, воспитатели.