

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на заседании педагогического совета.

Протокол № 8 от 21.08.2018 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ПК Г.Е. Львова



Положение об организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Ульяновска «Лицей №40 при Ульяновском государственном университете»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в Лицее № 40 при УлГУ (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в лицее, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией лицея и родителями (законными представителями).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
 - законом Российской Федерации "Об образовании" ФЗ-273 от 29.12.2012;
 - Уставом лицея;
 - ФЗ 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 лицея.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность лицея по вопросам питания, рассматривается на заседании педагогического совета и утверждается приказом директора.
- 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 учащихся в Лицее № 40 при УлГУ являются:
 - обеспечение учащихся 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;
 - социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
 - модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

- 3.1. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие 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.
- 3.2. Администрация лицея совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу обучающимися и родителями, с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.
- 3.3. Администрация лицея 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 учащихся.
- 3.4. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.
- 3.5. Приказом директора лицея из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полное охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ЛИЦЕЕ.

- 4.1. Питание учащихся осуществляется по утверждённому директором лицея графику.
- 4.2. Классные руководители обеспечивают сопровождение учащихся в помещении столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют мытьё рук и личную гигиену учащихся перед едой.
- 4.3. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.4. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют: администрация лицея, педагогически работники, представители оператора питания, члены родительского комитета.

5.2. Состав родительской комиссии по контролю организации питания и утверждается председателем родительского комитета лицея в начале каждого учебного года.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение города Ульяновска
"Лицей № 40 при Ульяновском государственном университете"

ПРИКАЗ

05.05.2022

№ 188

г. Ульяновск

О внесении изменений в Положение об организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Ульяновска «Лицей № 40 при Ульяновском государственном университете»

На основании Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20», ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», в соответствии с письмом Управления образования администрации города Ульяновска от 04.05.2022г. №2858 «О направлении информации»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести следующие изменения и дополнения в Положение об организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Ульяновска «Лицей № 40 при Ульяновском государственном университете»:

1.1. заменить в пп.1.3. слова «СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» на «СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»;

1.2. дополнить пп. 4.4 словами «В целях повышения качества горячего питания школьников бракеражная комиссия руководствуется в части установки критериев оценки качества готовых блюд ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», а именно:

- оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

- оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

- оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы; неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т. д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

- оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленное изделие, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.».

Директор

Н.А. Горбунова

В дело № 01-03

