

ПРИНЯТО
на заседании Педагогического совета
Протокол № 3 от «13» января 2021г.

СОГЛАСОВАНО
на заседании родительского комитета
Протокол №3 от «16» января 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ РМ «Республиканский лицей»

Е.А. Вловин
Приказ № 9 от «22» января 2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о столовой и порядке организации питания обучающихся
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Республики
Мордовия «Республиканский лицей для одарённых детей»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа» (утверждена Президентом РФ 04.02.2010г. №Пр-271), Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановления Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, утверждающие санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, Устава государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Республики Мордовия «Республиканский лицей для одарённых детей» (далее – Лицей).

1.2. Столовая организует питание обучающихся и сотрудников Лицея, участвующих в учебно-воспитательном процессе, в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

1.3. Столовая по виду деятельности относится к предприятию питания при образовательной организации, действующего на основании Устава Лицея и настоящего Положения.

1.4. Столовая является структурным подразделением образовательной организации, по договору и с согласия учредителя может передаваться для организации школьного питания в аренду юридическому лицу.

1.5. Сотрудники столовой не входят в штатное расписание Лицея, назначаются и освобождаются от должности директором предприятия, заключившего контракт на оказание услуг по организации питания.

1.6. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ Р 50762-2007.

1.7. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20 и технологическим режимом.

1.8. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности, противопожарными и санитарно-гигиеническими требованиями.

2. Основные задачи и принципы

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников Лицея.

2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.

- 2.3. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.
- 2.5. Контроль над осуществлением своевременной доставки продовольственных товаров, согласно контракту на оказание услуг по организации питания.
- 2.6. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.
- 2.7. Осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.
- 2.8. Своевременное и рациональное использование бюджетных средств.
- 2.9. Повышение доступности и качества школьного питания.
- 2.10. Совершенствование организации обслуживания обучающихся Лицея.
- 2.11. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.
- 2.12. Для надлежащего функционирования столовой пользователи её услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, сохранность имущества учреждения, а также гигиенические меры.

3. Организация питания в Лицее

- 3.1. Питание обучающихся в Лицее осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СП 2.4.3648-20)».
- 3.2. Обучающимся Лицея ежедневно предоставляется:
 - двухразовое питание (2-ой завтрак и обед) – обучающимся, не проживающим в пришкольном интернате,
 - четырехразовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, ужин) – иногородним обучающимся, проживающим в пришкольном интернате.
- 3.3. Организация обслуживания горячим питанием разрабатывает с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию 14 дневное меню. Утверждает меню руководитель предприятия общественного питания, согласовывает меню директор лицея, в которой организуется питание детей.
- 3.4. Ежедневно бракеражная комиссия в составе трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации Лицея, проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
- 3.5. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляет юридическое лицо, обеспечивающие питанием Лицей.
- 3.6. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются ТОУ «Роспотребнадзора».
- 3.7. В питании обучающихся в Лицее запрещается использовать:
 - фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
 - творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);
 - молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
 - зеленый горошек без термической обработки;
 - макаронные изделия с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
 - напитки, морсы без термической обработки, квас;
 - грибы;
 - макаронные изделия с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;

- пирожные и торты кремовые;
 - жаренные во фритюре пирожки, пончики;
 - неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.
- 3.8. В Лицее приказом директора назначается ответственный за организацию питания, который осуществляет контроль:
- за посещением столовой обучающимися и учет количества фактически отпущенных порций завтраков, обедов и ужинов;
 - за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
 - за санитарным режимом мытья инвентаря и посуды;
 - за соблюдением правил личной гигиены обучающимися, персоналом столовой.
- 3.9. Ответственный за питание накануне составляет заявку на количество порций на основании сведений от классных руководителей, поданных до 12 часов.
- 3.10. В целях соблюдения порядка классные руководители и учителя сопровождают обучающихся в столовую.
- Дежурный учитель по столовой, классные руководители, ответственный за организацию питания обеспечивают порядок в столовой.
- 3.11. Ответственный за питание организует работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

4. Характеристика столовой

- 4.1. Столовая размещена на I этаже учебного корпуса Лицея. Столовая состоит из специально приспособленных помещений: обеденного зала до 128 посадочных мест и производственных помещений.
- При обеденном зале столовой установлены умывальники и электрополотенца.
- 4.2. Производственные помещения взаимосвязаны между собой, имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме. Залы для потребителей освещаются естественным и искусственным светом. Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.
- 4.3. Панели стен производственных помещений полностью облицованы глазурованной плиткой.
- 4.4. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием, приточно-вытяжной системой вентиляции.
- 4.5. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы, посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.
- 4.6. Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

5. Организация производства и обслуживания

- 5.1. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий.
- 5.2. Режим питания обучающихся:
- | | |
|----------------|-------------------------|
| первый завтрак | 07.45 час |
| второй завтрак | 10.10 час или 11.10 час |
| обед | 14.10 час |
| ужин | 17.00-18.00 час. |
- Время предоставления питания работникам Лицея по их желанию с 12.00 до 14.00 час.
- 5.3. Завоз продуктов для приготовления горячего питания осуществляется 2-3 раза в неделю транспортом предприятия, заключившего контракт на оказание услуг по организации питания.

- 5.4. По характеру организации производства столовая работает только на сырье.
- 5.5. Для организации обслуживания обучающихся горячим питанием в столовой Лицея применяется самообслуживание с использованием линии раздачи и предварительной сервировкой столов.

6. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой

- 6.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.
- 6.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на администрацию предприятия, заключившего контракт на оказание услуг по организации питания.
- 6.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:
- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
 - оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
 - коротко стричь ногти;
 - перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желателен дезинфицирующий;
 - сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника
- сотрудникам пищеблока не разрешается:
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками;
 - принимать пищу, курить на рабочем месте.

7. Контроль за организацией питания администрацией и медицинским персоналом

- 7.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.
- 7.2. За устранением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию.
- 7.3. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема обучающимися осуществляется ежедневно медицинским работником Лицея и отмечается в журнале контроля.
- 7.4. Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр работников организации общественного питания образовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.
- 7.5. Соблюдением Лицеом требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.
- 7.6. За укреплением материально - технической базы питания, улучшением организации обслуживания обучающихся Лицея.

8. Права родителей

- 8.1. Посещать и осматривать помещение по приготовлению и приему пищи в Лицею.
- 8.2. Запрашивать и получать от классных руководителей или ответственных лиц материалы по вопросам организации питания.
- 8.3. Требовать от директора Лицея отстранения от работы лиц, допустивших нарушения в организации питания.
- 8.4. Предоставлять на рассмотрение директору Лицея поощрения ответственных лиц за организацию питания.

9. Ответственность

9.1. Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в Лицее осуществляет директор и ответственный за питание.

9.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на юридическое лицо, заключившего контракт на оказание услуг по организации питания.

9.3. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом, обеспечивающим и организующим питание, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.