

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ
«ЛИЦЕЙ № 48» г. КАЛУГИ**

1. Общие положения

1.1. Настоящий документ регламентирует порядок организации и предоставления питания учащимся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении "Лицей № 48» г. Калуги во время образовательного процесса, а также повышение охвата учащихся горячим питанием.

1.2. Организация питания во время учебной деятельности возлагается на соответствующие ОУ.

1.3. Руководитель ОУ несет ответственность за:

- организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- соблюдение режима питания во время учебной деятельности;
- согласование меню;
- организацию работы по формированию у учащихся навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи;
- своевременное представление отчетности по расходованию бюджетных средств, предусмотренных на питание учащихся.

1.4. В целях обеспечения контроля качества приготовления пищи, санитарно-гигиенического состояния помещений пищеблока, ОУ проводит общественно-административный контроль за работой пищеблока.

1.5 Общественно-административный контроль за организацией питания осуществляет комиссия, в состав которой входят представитель администрации ОУ, осуществляющий контроль за организацией питания, председатель профсоюзного комитета лицея, представители родительской общественности.

Состав комиссии утверждается приказом руководителя ОУ.

1.6. В ОУ назначаются ответственные из членов администрации ОУ за организацию питания, в обязанности которых входят:

- ведение ежедневного учета учащихся, получающих бесплатное питание;

- подготовка необходимой документации по организации и предоставлению питания, учащимся в МБОУ «Лицей № 48» г. Калуги", руководителю ОУ;

- проведение контроля за организацией питания учащихся.

1.7. В ОУ создается бракеражная комиссия не менее трех человек в составе медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации ОУ, в обязанности которой входят:

- ежедневное снятие пробы готовой пищи;

- ежедневная оценка качества блюд по органолептическим показателям;

- ежедневная регистрация результата бракеража в [Журнале](#) бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с установленной формой согласно Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, СанПиН, 2.4.5.2409-08, утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 (далее по тексту - СанПиН 2.4.5.2409-08).

1.8. Медицинские работники обязаны:

- следить за организацией питания в ОУ, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;

- проводить бракераж и делать запись в [журнале](#) бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой согласно СанПиН 2.4.5.2409-08;

- обеспечить контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, вести "[Ведомость](#) контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой согласно СанПиН 2.4.5.2409-09;

- осуществлять отбор суточных проб.

1.9. Юридические лица, индивидуальные предприниматели, осуществляющие предоставление услуг по организации питания в ОУ, несут ответственность:

- за качество приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологического режима в установленном порядке. Осуществляют сбор денежных средств за предоставление горячего питания (обеда) учащимся на платной основе;

- за размещение информации для потребителя на специальном стенде, расположенном в школьной столовой, 2-недельное перспективное и ежедневное меню, с указанием стоимости горячего питания; копий учредительных документов, телефона, адреса, Ф.И.О. руководителя и ответственного за организацию и приготовление горячего питания.

2. Организация горячего питания учащихся в МБОУ «Лицея № 48» г. Калуги

2.1. Учащиеся имеют право получать горячее питание ежедневно по месту обучения в ОУ в период учебной деятельности.

2.2. Для учащихся ОУ должно быть организовано двухразовое горячее питание (завтрак, обед).

2.3. Руководители ОУ заключают договоры с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем на основании протокола проведения открытого аукциона в электронной форме, запроса котировок на организацию, приготовление и предоставление питания учащимся.

2.4. Горячее питание на платной основе (обед) предоставляется всем учащимся по желанию их родителей (законных представителей).

2.5. При организации горячего питания учащихся учитывается режим работы школы (пятидневный, шестидневный), а также сменность занятий в ОУ.

2.6. За счет средств бюджета муниципального образования «Город Калуга» питанием на бесплатной основе (завтрак и обед) обеспечиваются:

- Завтраком и обедом - дети из малообеспеченных семей, в том числе многодетных, размер совокупного дохода которых на одного члена семьи не превышает суммы, установленной постановлением Городской Управы города Калуги.

- Завтраком и обедом - дети, являющиеся детьми-инвалидами, кроме детей-инвалидов, индивидуально обучающихся на дому.

- Завтраком и обедом - дети, посещающие группы продленного дня, из малообеспеченных семей, в том числе многодетных, в количестве до 17,5 % от общего количества учащихся групп продленного дня.

- Горячим питанием (завтраком) - обучающиеся на ступени начального общего образования (за счет средств бюджета муниципального образования «Город Калуга» и средств областного бюджета).

- Завтраком и обедом - дети с ограниченными возможностями здоровья, кроме детей, индивидуально обучающихся на дому.

3. Организация дополнительного (промежуточного) питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях

3.1. Дополнительное (промежуточное) питание предоставляется учащимся на платной основе путем реализации в школьной столовой ОУ буфетной продукции.

3.2. При организации дополнительного (промежуточного) питания учащимся учитывается режим работы школы (пятидневный, шестидневный), а также сменность занятий в ОУ.

3.3. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфетах, школьных столовых в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.4. Администрация ОУ осуществляет контроль за реализацией буфетной продукции: ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.
