

Министерство образования Республики Башкортостан  
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Республиканский инженерный лицей-интернат

Утверждено  
приказом ГБОУ РИЛИ  
от 04.09.2017 г. № 402

**Положение**  
**об организации питания обучающихся и работников**  
**государственного бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**Республиканский инженерный лицей-интернат**

рассмотрено и принято  
на заседании Управляющего совета  
протокол от 4 сентября 2017 г. № 1  
рассмотрено и принято  
на заседании Педагогического совета  
протокол от 4 сентября 2017 г. № 1  
согласовано  
на заседании Совета обучающихся  
протокол от 03.09.2017 г. № 1  
согласовано  
на заседании Совета родителей  
несовершеннолетних обучающихся  
протокол от 03.09.2017 г. № 1

г. Уфа – 2017 г.

## 1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся и работников в ГБОУ РИЛИ устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся и работников в лицее, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией лицея и родителями (законными представителями), а также работниками лицей-интерната.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся и работников, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- законом Российской Федерации "Об образовании";
- Типовым положением об образовательном учреждении;
- уставом школы;
- 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 и работников в ГБОУ РИЛИ.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ГБОУ РИЛИ по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора ГБОУ РИЛИ.

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. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся и работников в ГБОУ РИЛИ:

- обеспечение обучающихся и работников 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 и работников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из малообеспеченных, многодетных семей и детей, состоящих на учете в тубдиспансере;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **3. Общие принципы организации питания обучающихся и работников**

3.1. Организация питания обучающихся и работников является отдельным обязательным направлением деятельности ГБОУ РИЛИ.

3.2. Для организации питания обучающихся и работников используется специальное помещение (пищеблок), соответствующее 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;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража готовой 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 согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений,
- уголок потребителя.

3.4 Администрация ГБОУ РИЛИ совместно с воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация ГБОУ РИЛИ обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся и работников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Режим питания в ГБОУ РИЛИ 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.

3.7. Питание в школе 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.

3.8. Примерное меню подписывается шеф-поваром и медицинским работником и утверждается директором ГБОУ РИЛИ.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков, обедов и ужинов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся и работников осуществляется штатными сотрудниками столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ГБОУ РИЛИ 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" заключаются контракты (договоры).

3.11. На поставку питания заключаются договоры непосредственно ГБОУ РИЛИ, являющейся муниципальным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

3.13. 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 школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор ГБОУ РИЛИ является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся и работников горячим питанием.

3.15. Приказом директора ГБОУ РИЛИ из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием, организацию питания на текущий учебный год, контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания обучающихся.

#### 4. Порядок организации питания обучающихся и работников в ГБОУ РИЛИ

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) и платной, питание работников - на платной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором ГБОУ РИЛИ, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая ГБОУ РИЛИ осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы ГБОУ РИЛИ.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 15 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В ГБОУ РИЛИ режим предоставления питания обучающихся и работников утверждается приказом директора ГБОУ РИЛИ ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по ГБОУ РИЛИ обеспечивает сопровождение обучающихся воспитателями в помещение столовой. Сопровождающие воспитатели обеспечивают соблюдение режима 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 в составе медицинского работника, ответственного за организацию школьного питания, повара (заведующего столовой), педагогического работника. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора ГБОУ РИЛИ. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет меню;
- совместно с медицинским работником осуществляет контроль соблюдения графика отпусков питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

- ежедневно осуществляет контроль за количеством питающихся обучающихся и фактически отпущенных завтраков, обедов и ужинов.

#### 4.9. Воспитатели:

- осуществляют работу с родителями по организации питания обучающихся (информируют об организации питания, собирают заявления);
- ежедневно делают заявку на питание обучающихся в школьной столовой, и контролируют питание обучающихся своего класса в соответствии с графиком.
- ежемесячно (до 3 числа) сдают таблицу учета питающихся ответственному лицу (бухгалтер-калькулятор) за организацию горячего питания в лицей-интернате.

### 5. Контроль организации школьного питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ГБОУ РИЛИ, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в ГБОУ РИЛИ, осуществляет главный бухгалтер.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет главный бухгалтер.

5.4. Текущий контроль организации питания обучающихся и работников в ГБОУ РИЛИ осуществляют медицинский работник лицей-интерната, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета старшеклассников лицей-интерната и родительского комитета.

### 6. Документация

6.1. В ГБОУ РИЛИ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся и сотрудников.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся и сотрудников.

и скреплено печатью

Всего 7 / саше листов (а)

Директор Ф.Ж. Нуриев

