

**Принято**  
на заседании педагогического  
совета

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
Протокол № \_\_\_\_\_

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор лицея  
\_\_\_\_\_ С.В.Смирнов  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г

## **Положение**

### **о питании обучающихся в ГБПОУ НСО «Маслянинский межрайонный аграрный лицей»**

#### **1. Общие положения.**

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании», Типового положения об общеобразовательном учреждении, устава лицея.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся, 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной и платной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете лицея и утверждается директором.

#### **2. Общие принципы организации питания**

2.1. При организации питания лицей руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2. В лицее в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
  - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

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

2.4. Питание обучающихся организуется за счет субсидий областного бюджета и средств студентов.

2.5. Для обучающихся предусматривается организация различных видов горячего питания:

- четырёхразовое бесплатное горячее питание – для обучающихся из числа детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей проживающих в общежитии;
- одноразовое платное горячее питание – для обучающихся групп;
- при снятии с питания обучающихся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и обучающихся из малообеспеченных семей. Деньги предназначенные для питания остаются не использованными.

2.6. К поставке продовольственных товаров для организации питания допускаются предприятия различных организационно-правовых форм имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.7. Питание в лицее организуется на основе примерного двухнедельного меню. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и

нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.9. За организацию питания в лицее отвечает заместитель директора по УВР и заведующая производством.

2.10. Ответственность за организацию питания несет руководитель учреждения.

### **3. Порядок организации питания.**

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утверждённое директором лицея, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

3.2. Столовая работает ежедневно. В случае проведения мероприятий, связанных с выездом обучающихся из лицея, ухода на производственную практику, в случаях технических неисправностей (отсутствием света, воды) обучающимся выдается сухой паек взамен горячего питания.

3.3. График приема пищи утверждается директором лицея. В режиме учебного дня для приёма пищи предусматривается одна смена с 11.40 Отпуск питания в столовой осуществляется дежурным мастером по группам.

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия.

3.7. Классные руководители и мастера п/о организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся группы, ежедневно своевременно заполняют справку на питание о количестве питающихся учащихся, в том числе на платной основе.

3.8. Классные руководители и мастера п/о групп сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором, контролируют их поведение во время приема пищи.

3.9. Ответственный за организацию питания:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания;
- посещает все совещания по вопросам организации питания;

- лично контролирует количество фактически присутствующих в лицее учащихся, питающихся бесплатно;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, за личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, наличием столовых приборов;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания;
- ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся;

10. дежурный мастер:

- своевременно предоставляет справку и заявку на питание;
- обеспечивает с дежурными обучающимися чистоту и порядок в столовой;
- следит за порядком во время приема пищи;

#### **4. Порядок организации платного питания**

4.1. Платное питание предоставляется обучающимся, педагогическим работникам и обслуживающему персоналу.

4.2. Стоимость питания устанавливается исходя из меню и калькуляции.

4.3. Платное питание в столовой производится по талонам, приобретенным в бухгалтерии лицея.

#### **5. Документация**

Документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных лиц за организацию питания с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся.
- 7) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания