

Принято  
на педагогическом совете  
КОГОАУ КФМЛ  
(протокол от 10 ноября № 9  
2020 г.)

Согласовано  
с Советом лица  
(протокол от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_)  
Председатель Совета лица  
\_\_\_\_\_ В.В.Шабардин

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
КОГОАУ КФМЛ  
от 11 ноября № 2020 г.  
~ 83/3  
Директор лица  
М.В.Исупов



**Положение  
об организации бесплатного горячего питания  
обучающихся, получающих начальное общее образование в  
КОГОАУ КФМЛ**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в КОГОАУ КФМЛ (далее – Положение) разработано в соответствии с Единым Региональным Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций; Постановлением правительства Кировской области №592-П от 06.11.2020 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в областных государственных образовательных организациях».
- 1.2. Положение разработано в целях организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся, получающих начальное общее образование в Кировском областном государственном общеобразовательном автономном учреждении «Кировский физико-математический лицей» (далее -лицей).
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность лица по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом лица и утверждается приказом директора лица.
- 1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются на педагогическом совете, согласовываются с Советом лица и утверждаются приказом директора лица.

## **2. Организация питания обучающихся**

- 2.1. В лицее создаются условия для организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов (в соответствии со списочным составом) – один раз в день.
- 2.2. Питание обучающихся организуется на базе столовой учебного корпуса №2 (г.Киров, ул.Школьная, 1). Услуги по организации горячего питания предоставляются муниципальным казенным учреждением «Комбинат продовольствия и социального питания» (далее – МКУ «КПиСП») в соответствии с договором.
- 2.3. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка.
- 2.4. Примерное меню разрабатывается МКУ «КПиСП» совместно с лицеем на период не менее двух учебных недель с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 2.7. Информация о горячем питании обучающихся 1-4-х классов, в том числе примерное и ежедневное меню, доводится до обучающихся и родителей различными способами: размещается в обеденном зале, на информационном стенде, сайте лицея.
- 2.8. Горячее питание предоставляется в учебные дни при посещении обучающимися лицея.
- 2.9. Администрация лицея совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.
- 2.10. 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 (законными представителями) учащихся.
- 2.11. Финансовое обеспечение расходов, связанных с предоставлением бесплатного горячего питания обучающимся, осуществляется в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных в бюджете лицея на эти цели на текущий финансовый год.

## **3. Требования к качеству питания и условиям приема пищи обучающихся**

- 3.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся лицея, должны соответствовать действующим в РФ гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продукты

- питания согласно СанПиН 2.2.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01, техническим регламентам таможенного союза и СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.2. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации питания.
- 3.3. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение (столовая), 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 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08;
  - мытьё и хранение столовой посуды и приборов соответствуют СанПиН 2.4.5.2409-08;
  - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
  - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.4. Персонал столовой обязан соблюдать правила личной гигиены в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08. К работе допускаются лица, прошедшие предварительный осмотр при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказом Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 №302Н, прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию.

#### **4. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся**

- 4.1. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно бракеражной комиссией, утверждаемой ежегодно приказом директора КОГОАУ КФМЛ. В состав бракеражной комиссии входят: заведующая столовой, представитель педагогического коллектива, ответственный за питание, медицинский работник организации здравоохранения, закрепленный за лицеем.
- 4.2. Проверка пищи на качество осуществляется до приема ее детьми.
- 4.3. По итогам проверки вносится советующая запись в бракеражном журнале.
- 4.4. Медицинский работник осуществляет контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, контролирует

своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров.

- 4.5. Повседневный контроль за работой лицейской столовой может осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме, в форме анкетирования родителей и детей, в участии в работе общественной комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией обучающихся, в том числе регламентирующих порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом лицея. Персональная ответственность за организацию родительского контроля возлагается на директора лицея.
- 4.6. При проведении родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
  - возможность дегустации блюд, их внешний вид, вкусовые качества; - санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
  - условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся; -наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
  - объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
  - наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
  - вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
  - информирование родителей и детей о здоровом питании.
- 4.7. Итоги проверок доводятся до родителей и обсуждаются на родительских собраниях.
- 4.8. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в лицее, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 4.9. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацией питания учащихся в целом возлагается на директора лицея или должностное лицо, его замещающее