

<p><b>ПРИНЯТО:</b> Педагогический совет МАОУ «Лицей № 9 «Лидер» им. А.М. Клешко» Протокол № 1 от 30.08.2023</p>	<p><b>УТВЕРЖДАЮ:</b> Директор МАОУ «Лицей № 9 «Лидер» им. А.М. Клешко» _____ И.Г.Осетрова приказ № 01-04-282/3 от 01.09.2023</p>
---	--

## **Положение по организации питания, взимания и расходования родительской платы в МАОУ «Лицей № 9 «Лидер» имени А.М. Клешко**

### 1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение по организации питания, взимания и расходования родительской платы в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Лицей № 9 «Лидер» имени А.М. Клешко (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка», СанПиН 2.3/2.4.2590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.).

1.2 Питание в Лицее осуществляется Структурным подразделением «Комбинат питания «Кушать подано».

1.3 В учреждении созданы следующие условия по организации питания обучающихся:

- предусмотрены линия раздачи, производственные помещения для приготовления пищи, обработки и хранения сырья, мытья посуды, полностью оснащенные необходимым оборудованием и инвентарем в соответствии с требованием СанПиН;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан порядок питания обучающихся (режим работы столовой, график питания обучающихся), графики приема пищи могут изменяться в зависимости от складывающейся эпидемиологической обстановки;
- разработано и утверждено директором лицея примерное цикличное меню, исходя из нормы питания на одного ребенка в день. При разработке примерного меню учитывается обеспечение поступления с рационом питания основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), витаминов и минеральных солей в соответствии с СанПиН;
- на основании цикличного меню составляется ежедневное меню и меню-раскладка. В рамках профилактики заболеваний в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ проводится корректировка рационов питания с целью включения блюд, обогащенных витаминами, макро- и микронутриентами (по согласованию с медицинским работником).

1.4 Администрация Лицея обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, ведение

консультационной и разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с обучающимися и родителями (законными представителями) обучающихся.

1.5 Администрация Лицея осуществляет отбор поставщиков пищевой продукции, в соответствии с Положением о закупках учреждения, руководствуясь Федеральным законом №223-ФЗ от 18.07.2011 «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

1.6. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей (законных представителей)

### 1. Документация Комбината питания «Кушать подано»

2.1. На пищеблоке должна быть следующая документация:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- цикличное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии, брюшного тифа;
- журнал инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»;
- журнал учета проведения проверок.

### 3. Контроль за организацией питания в лицее

3.1. В рамках контроля за организацией питания должно быть предусмотрено следующее:

- организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным директором лицея;
- контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10-дневным) меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнением иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением и договором (контрактом), заключенным Организацией с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания;
- контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- требования по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания, в том числе:

1) на поставляемую молочную продукцию: не допускать наличие в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;

2) на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо говядины, цыпленка-бройлера, субпродукты должны быть охлажденными, срок убоя не более 1 суток. Сосиски, сардельки и колбаса вареная должны быть изготовлены из охлажденного мяса по ГОСТ. Полуфабрикаты мясные (фарш говяжий фасованный по 0,5-1 кг) категории А в соответствии с ГОСТ Р 52675-2006;

- проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

#### 4. Основные требования к персоналу пищеблока

4.1. Для работы на пищеблоке допускаются лица, имеющие допуск по состоянию здоровья, прошедшие профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.2. Работник пищеблока в обязательном порядке проходит предварительный и периодические медицинские осмотры в установленном порядке. Каждый работник должен иметь на рабочем месте личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

4.3. Для сотрудников пищеблока ежегодно организуется курсовая гигиеническая подготовка.

#### 5. Обязанности медицинского работника

(организации осуществляющей медицинское обслуживание учащихся)  
по контролю за качеством питания в лицее.

5.1. Медицинский работник контролирует в ежедневном режиме соблюдение циклического меню.

5.2. Выборочно (не реже одного раза в неделю) медицинский работник проверяет соответствие меню фактического меню.

5.3. Медицинский работник участвует в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд. После снятия пробы медицинский работник делает запись в журнале бракеража готовой продукции о разрешении или запрете выдачи готового блюда обучающимся. Периодически (не реже одного раза в неделю) контролирует качество поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает директору лицея и руководителю структурного подразделения «Комбинат питания «Кушать подано» для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в территориальный орган Роспотребнадзора.

5.4. Медицинский работник ежедневно проводит осмотр работников пищеблока общеобразовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья работников пищеблока по форме, рекомендованной приложением 10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.5. При вынесении решения о запрете выдачи готового блюда принимает меры по недопущению блюда к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков, при необходимости направляет представление директору лицея.

5.6. Медицинский работник(организации осуществляющей медицинское обслуживание учащихся) контролирует:

- контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб;

- осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания;
- контролирует санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке;
- проверяет наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами;
- фиксирует результаты всех проверок пищеблока и документации по организации питания медицинский работник в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.7. Медицинский работник обязан доводить до сведения своего непосредственного руководителя и директора лицея информацию о выявленных дефектах в организации питания детей.

#### 6. Основные требования к организации работы бракеражной комиссии

- 6.1. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.
- 6.2. Состав и положение бракеражной комиссии утверждается директором лицея.
- 6.3. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Ее результаты заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.
- 6.4. В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 6.5. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

#### 7. Организация общественного контроля за питанием в лицее.

- 7.1. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией лицея с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.
- 7.2. Общественный контроль основан на принципах максимальной прозрачности и открытости для всех участников образовательных отношений и проводится в соответствии с Положением «О родительском контроле за организацией питания»

#### 8. Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания

- 8.1. Итоги проведенных административных и общественных проверок, проверок надзорных органов, рассматриваются на планерных совещаниях, педагогическом совете, родительских собраниях.
- 8.2. При получении представления от медицинского работника либо члена бракеражной комиссии о запрете выдачи готовых блюд принимаются меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимаются меры по приостановке деятельности пищеблока.
- 8.3. О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений директор лицея обязан незамедлительно сообщить в вышестоящий орган управления

образованием, территориальный орган Роспотребнадзора и орган управления здравоохранением.

8.5. При условии выявления нарушений в ходе организации питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в лицее проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц в соответствии с действующим законодательством.