

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Лицей № 46» городского округа город Уфа
Республики Башкортостан

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом

(протокол № 3 от «10» 01 2021 г.)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 Рысин В.А.

Приказ № 36 от «11» 01 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Лицей № 46» городского округа город Уфа Республики Башкортостан (далее – Учреждение), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»» (далее – СП 2.4.3648-20);

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Методическими рекомендациями от 18.05.2020 «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ; Уставом Учреждения.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех работников и обучающихся в Учреждении.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основной целью организации горячего питания обучающихся в Учреждении является сохранение и укрепление здоровья обучающихся, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием, повышение устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

2.2. Основные задачи при организации горячего питания обучающихся в Учреждении:

- 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся¹.

3.3. Общие принципы организации питания обучающихся:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с изготовлением и оборотом пищевой продукции;

- соответствие энергетической ценности рационов энергозатратам;

- соответствие химического состава рациона физиологическим потребностям организма человека в макро- (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

- наличие в составе рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение рациона здорового питания максимально разнообразным питанием с оптимальным его режимом;

- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающей сохранность их исходной пищевой ценности;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Организация питания обучающихся осуществляется с привлечением сторонней организацией, осуществляющей деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их

¹ Ч. 2 ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

реализации, на основании заключенного договора.

4.2. При организации питания Учреждением должны соблюдаться требования, установленные п. 2.4.6 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

4.3. Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания².

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен.

Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.

4.4. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим³.

4.5. Организация, осуществляющая питание детей в Учреждении, должна размещать в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию⁴:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

4.6. Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается директором учреждения⁵.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель

4.7. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- гигиенический журнал⁶;
- журнал бракеража готовой продукции⁷;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- книга отзывов и предложений.

4.8. В Учреждении питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для

² П. 3.4.3 СП 2.4.3648-20.

³ П. 3.4.18 СП 2.4.3648-20.

⁴ П. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

⁵ П. 1.8.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

⁶ П. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

⁷ П. 7.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

4.9. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с расписанием учебных занятий.

4.10. Организация отпуска горячего питания осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.11. Администрация Учреждения 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 по вопросам питания обучающихся.

4.12. Приказом директора Учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

5. Организация питьевого режима

5.1. В Учреждении осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

5.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям 21.

5.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

5.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

6. Гигиенические требования к режиму питания обучающихся и организации приема пищи

6.1. Ежедневно перед началом работы столовой проводится уборка обеденного зала с применением вирулицидных дезинфицирующих средств путем протирания ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал.

6.2. Посадка детей в обеденных залах осуществляется при соблюдении социальной дистанции не менее 1,5 метров между классами. В обеденном зале одновременно могут находиться классы, из закрепленных кабинетов одного блока, расположенных на одном этаже, но не более 5.

6.3. При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест.

6.4. Перед входом в обеденный зал обучающиеся каждого класса тщательно моют руки в умывальниках при обеденном зале с использованием мыла и обрабатывают антисептическим средством. При умывальниках для мытья рук необходимо обеспечить постоянное наличие мыла, бумажных полотенец (электрополотенец), дозаторов с антисептическим средством для обработки рук.

6.5. Не допускается пересечение потоков детей из разных классов во время мытья и обработки рук, в связи с чем необходимо предусмотреть временной промежуток между заходами классов в обеденный зал.

6.6. После каждого класса с использованием вирулицидных средств обрабатываются краны умывальников и поверхность обеденных столов и стульев (скамеек).

6.7. Каждые 2-4 часа проводится дезинфекция всех контактных поверхностей в обеденном зале: дверных ручек, выключателей, поручней.

6.9. Между приемами пищи проводится проветривание обеденного зала.

7. Контроль организации питания

7.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Учреждении осуществляется при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся Учреждения.

7.2. В Учреждении осуществляется родительский контроль за организацией питания обучающихся⁸. Порядок осуществления родительского контроля регламентируется локальным нормативным актом Учреждения.

7.3. Учреждение разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

7.4. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «уголке здоровья» и т.п.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения директором Учреждения.

8.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение могут быть внесены в связи с изменениями действующего законодательства.

8.3. Лица, виновные в нарушении норм настоящего Положения, несут ответственность в соответствии с действующим законодательством.

8.4. В случаях, не урегулированных настоящим Положением, должностные лица Учреждения руководствуются:

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»» (далее – СП 2.4.3648-20);

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Методическими рекомендациями от 18.05.2020 «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ.

⁸ Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020.