



## **ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации питания обучающихся в МАОУ Лицей №185**

### **1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МАОУ Лицей №185 регулирует отношения между всеми участниками образовательного процесса.

1.2. Положение разработано в соответствии со ст.28,33 ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20, уставом МАОУ Лицей № 185, Соглашением о сотрудничестве с МАУ «Комбинат питания» на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся от 02.08.2024г. № 1/185 и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в Лицее 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.

1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в лицее;
- порядок организации питания, предоставляемого для льготных категорий обучающихся;
- обязанности работников учреждения по организации школьного питания
- организацию контроля за качеством школьного питания.

### **2. Организация питания обучающихся.**

2.1. При организации питания Лицей руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм».

2.2. Администрация МАОУ Лицей №185 выделяет специальное помещение для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- число посадочных мест (500), соответствующих установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которых соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, секций для приготовления пищи и обработки продуктов, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность посудой;
- наличие вытяжки, её работоспособность.

2.3. Администрация МАОУ Лицей № 185 совместно с МАУ «Комбинат питания» осуществляют внутришкольный и общественный контроль качества услуг в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.

2.4. Учащиеся учреждения питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год. Контроль посещения столовой и учета количества фактически отпущенных завтраков (обедов) возлагается на классного руководителя, учета количества отпущенных бесплатных завтраков (обедов) – на ответственного за льготное питание, назначаемого приказом директора ОУ в установленном порядке.

2.5. Классные руководители, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания согласно списка и классного журнала.

2.6. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией. Ответственный за питание ведет ежедневный учет питающихся, получающих бесплатное и платное питание по классам.

2.7. Расчёт за питание осуществляется безналичным способом через процессинговый центр «КенгуДетям».