

ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЛИЦЕЙ "САША"

улица Фрунзе, д. 6, Санкт-Петербург, 196070, тел. (812) 388-51-84, 369-98-62

ОГРН 1027804874965, ИНН 7810383428, КПП 781001001

e-mail: litsey_sasha@mail.ru <http://ls.spb.ru>

УТВЕРЖДЕНО

Директором

ЧОУ «Лицей «Саша»

С.А. Богомазовым

(приказ № 8 от 31.08.2021 г.)

Положение

Об организации питания воспитанников в Частном общеобразовательном учреждении «Лицей «САША»

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания воспитанников в Частном общеобразовательном учреждении «Лицей» САША» далее «Лицей», реализующее основную общеобразовательную программу начального общего и дошкольного образования (далее Положение) разработано в соответствии со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15 с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного и младшего школьного возраста, посещающих Лицей, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в Лицее.

1.2. Основными задачами организации питания обучающихся Лицея являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, минеральные соли и микроэлементы;
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников образовательного учреждения;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся Лицея (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания в Лицее.

2.1. Организация питания воспитанников возлагается на Лицей, осуществляющие образовательную деятельность.

2.2. Объемы закупки и поставки продуктов питания в Лицей определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным 10 дневном циклическим меню.

2.3. Питание воспитанников в Лицее осуществляется согласно утвержденным нормам для трех возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет, от 3-х до 7 лет и от 7ми лет до 11 лет) с учетом времени их пребывания в Лицее. Для детей, находящихся в Лицее в режиме полного дня (12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник и ужин).

2.4. В Лицее в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

2.4.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.4.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.4.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.4.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.4.5. Руководитель Лицея назначает ответственных лиц за:

- планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами и меню;
- своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения совместных торгов;
- своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при закупках

у единственного поставщика продуктов питания, способом запроса котировок, аукционов,

конкурсов;

- исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);
- приемку продуктов питания, включая внутреннюю экспертизу товара в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и бракераж, который включает в себя

«Производственный контроль Лицея»:

- органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус);
 - контроль целостности упаковки;
 - контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды экспедиторов.
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;
 - соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом Лицея;
 - санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
 - правильностью отбора и хранения суточных проб;
 - порядком организации питания воспитанников в соответствии с пп. 2.4.4 настоящего Положения об организации питания;
 - ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- Ежедневного меню-требования установленного образца;

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал здоровья.

- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.6. Организация питания в Лицее должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.7. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания в Лицее для трех возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет, от 3-х до 7 лет и от 7 лет до 11 лет), включающее примерное меню установленной формы, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем Лицея.

2.8. На основании утвержденного Примерного перспективного меню в Лицее ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.9. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.10. Для правильной организации питания воспитанников в Лицее должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемой продукции;
- сопроводительные документы на поступающие продукты, подтверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню для воспитанников и учащихся возрастных групп (от 1 года до 3-х лет, от 3-х до 7 лет и от 7ми лет до 11 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- меню - требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет, от 3-х до 7 лет и от 7 лет до 11 лет);
- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал здоровья;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

2.11. При поставке продуктов питания в Лицей предприятие-поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство

о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия. Доставка поставщиком товара должна осуществляться специально оборудованным транспортным средством для доставки товара, имеющим санитарный паспорт. Поставщик должен обладать правами пользования указанным транспортным средством на праве собственности, праве аренды или другому основанию. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Транспортировка Товара должна быть осуществлена в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов (СанПин).

2.12. Организация питания обучающихся в Лицее должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей (законных представителей) о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в Лицее. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером.

2.13. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Лицея проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Контроль за организацией питания в Лицее.

3.1. Контроль за организацией питания в Лицее осуществляют руководитель Лицея, медицинские работники, бракеражная комиссия, действующая на основании «Положения о бракеражной комиссии», сотрудник учреждения, осуществляющий внутреннюю экспертизу, члены родительского комитета и других общественных организаций, по согласованию с администрацией Лицея.

4. Организация питания сотрудников Лицея.

4.1. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва предоставляемого для отдыха и питания согласно «Правил внутреннего трудового распорядка Лицея».

4.2. Для организации питания сотрудников Лицея выделяется помещение и составляется график для приема пищи сотрудниками. Помещение должно быть оснащено необходимым набором посуды и хозяйственным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами.

**Богомазов
Степан
Александров
ич**

Подписан: Богомазов Степан
Александрович
DN: C=RU, O="ЧОУ ""Лицей ""
Саша""", CN=Богомазов Степан
Александрович,
E=Litsey_sasha@mail.ru
Основание: я подтверждаю этот
документ своей удостоверяющей
подписью
Местоположение:
Дата: 2021-09-01 11:09:01