Утверждено Управляющим советом лицея Протокол № 2 от 18.12.2020 г.

Утверждаю Директор ТОГАОУ «Мичуринский лицей» В.Н.Самусенко 30.12.2020 М. П.

Положение об организации питания

в Тамбовском областном государственном автономном общеобразовательном учреждении «Мичуринский лицей-интернат»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об санитарно-эпидемиологических правил vтверждении И норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28, Постановлением администрации Тамбовской области от 1 августа 2014 г. N 848 "О необходимых мерах по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа" (с изменениями и дополнениями) и иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций.
- 1.2. Настоящее положение принимается с целью регулирования отношений администрации ТОГАОУ «Мичуринский лицей» (далее лицей) и родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам организации питания.
 - 1.3. Основными задачами настоящего положения являются:
- регулирование порядка организации питания обучающихся с целью обеспечения оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом индивидуальных особенностей обучающихся образовательной организации (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- 1.4. Родительские комитеты и другие общественные организации по согласованию с администрацией лицея могут принимать участие в контроле организации питания в лицее.

2. Общие принципы организации питания в лицее

- 2.1. Настоящее положение направлено на охрану здоровья обучающихся, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- 2.2. Питание обучающихся организуется за счет средств бюджетов, средств ежемесячной платы, взимаемой с родителей (законных представителей) обучающихся за содержание детей в

областных государственных организациях с наличием интерната и средств добровольных пожертвований родителей (законных представителей) на улучшение качества питания.

- 2.3. Классные руководители знакомят обучающихся, их родителей (законных представителей) с настоящим положением, ведут разъяснительную работу о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде информацию о количестве питающихся детей.
- 2.4. Для обучающихся в лицее организовано пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.
- 2.5. Для обучающихся, находящихся в образовательной организации круглосуточно, предусмотрено шестиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин.

Количество обязательных приемов пищи зависит времени нахождения ребенка в лицее:

- до 5 часов 2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в лицее);
 - 8-10 часов завтрак, второй завтрак, обед, полдник;
 - 11-12 часов завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин;
 - круглосуточно завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин.
 - 2.6. Интервалы между приемами пищи обучающихся лицея составляют не менее 2-3 часов.
- 2.7. При пятиразовом питании распределение калорийности составляет: завтрак 20%, второй завтрак 5-10 %, обед 30 35%, полдник 15%, ужин 25%,
- 2.8. При организации шестиразового питания: завтрак 20%, второй завтрак 10%, обед 30%, полдник 15%, ужин 20%, второй ужин 5%.
- 2.9. Обучающиеся, которые в учебное время, по приказу директора направляются в другой населенный пункт более чем на 3 часа, (участие в соревнованиях, олимпиадах, конференциях и т.д.) обеспечиваются сухим пайком. Заявка на количество сухих пайков подается классным руководителем за один день до начала мероприятия.
- 2.10. Питание обучающихся осуществляется в столовой, пристроенной к зданию и соединенном с основным зданием образовательного учреждения отапливаемым переходом.

В обеденном зале 180 посадочных мест, оборудованных соответствующим покрытием, которое позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. При обеденном зале установлены умывальники.

- 2.11. При организации питания соблюдаться следующие требования:
- 2.11.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.
- 2.11.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование исправное и способное поддерживать

температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллическими, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнено из дерева твердых лиственных пород.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

- 2.12. Сбор твердых бытовых и пищевых отходов осуществляется в раздельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок не менее 25 метров.
- 2.13. Вывоз отходов и обработку контейнеров проводит Мичуринский филиал АО «ТСК». Вывоз отходов и обработка контейнеров осуществляются при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.
- 2.14. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.
- 2.15. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.
- 2.16. Ежегодно перед началом нового учебного года проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.
- 2.17. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется только при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, сохраняются в общеобразовательной организации до окончания использования данной продукции.
- 2.18. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 2.19. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательной организации, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.
- 2.20. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.
- 2.21. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется шеф-поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике

месте/холодильнике при температуре от $+2^{\circ}$ C до $+6^{\circ}$ C.

- 2.22. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.
- 2.23. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.
- 2.24. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.
- 2.25. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательной организации.
 - 2.26. Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей не допускается.
- 2.27. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.
- 2.28. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
 - 2.29. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания.

При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования:

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении N 6 постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 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).

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

2.30. Для организации дополнительного питания детей допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в столовой при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции обрабатываются в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в

месяц, а также по мере загрязнения.

2.31. Питьевой режим организован посредством стационарных установок с дозированным розливом воды, или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в лицей, должна иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

Учреждение должно быть обеспечено запасом одноразовой посуды, а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

3. Порядок организации питания в общеобразовательной организации

- 3.1. Ежедневно в столовой вывешивается утверждённое меню, в том числе на английском языке.
- 3.2. Производственная деятельность столовой осуществляется в соответствии с режимом работы лицея.
- 3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком, утвержденным директором лицея.

В соответствии с положениями п. 3.2. Дополнительных санитарно-эпидемиологических требований, направленных на предупреждение распространения COVID-19 в отдельных организациях, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 г. N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой корона вирусной инфекции (COVID-19)", с целью минимизации контактов обучающихся прием пищи в столовой общеобразовательной организации осуществляется по специально разработанному расписанию (графику).

- 3.4. Классный руководитель (учитель-предметник) сопровождает обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором лицея, контролирует мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пиши.
- 3.5. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.
- 3.6. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.
- 3.7. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением рецептур и технологических режимов, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят представители администрации лицея, члены Управляющего совета, общешкольного родительского комитета, профсоюзной организации.

4. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

4.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, предусматривающее распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно;
- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 %;
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 СанПиНа 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи;
- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека;
- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели образовательной организации;
- 4.2. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6, 8-13 постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и в приложении №1 Постановление администрации Тамбовской области от 1 августа 2014 г. N 848 "О необходимых мерах по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа" (с изменениями и дополнениями).

Не допускаются исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией.

4.3. Меню утверждается директором лицея и согласуется с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Тамбовской области в г. Мичуринске и районах

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с приложением N 11 СанПиНа 2.3/2.4.3590-20.

4.4. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5. Обязанности и права ответственного за организацию питания

- 5.1. Ответственный за организацию питания назначается приказом директора лицея.
- 5.2. Ответственный за организацию питания обязан:
- 5.2.1. Совместно с медицинским работником осуществлять контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов.
 - 5.2.2. Контролировать подачу заявок на количество дето-дней.
 - 5.2.3. Вести отчетность.
 - 5.3. Ответственный за организацию питания вправе:
 - 5.3.1. Проводить совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам

организации питания.

5.3.2. Запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее положение вступает в силу с 1 января 2021 года.