

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИЦЕЙ № 1 Г. ИНТЫ»
«1 №-А ЛИЦЕЙ ИНТА КАР» МУНИЦИПАЛЬНОЙ ВЕЛОДАН СЪӨМКУД
УЧРЕЖДЕНИЕ**

ПРИНЯТО

педагогическим советом МБОУ «Лицей № 1 г. Инты»
от 30.08.2024 № 1

УТВЕРЖДЕНО

Приказом МБОУ «Лицей № 1 г. Инты»
от 30.08.2024 № 264

СОГЛАСОВАНО

с Советом родителей (законных представителей)
МБОУ «Лицей № 1 г. Инты»
от 29.08.2024 № 1

СОГЛАСОВАНО

с Советом учащихся
МБОУ «Лицей № 1 г. Инты»
от 29.08.2024 № 1

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МБОУ «ЛИЦЕЙ №1 г. ИНТЫ»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания в Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей №1 г. Инты» определяет порядок организации и финансового обеспечения питания учащихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Лицей №1 г. Инты» (далее – Лицей), права и обязанности участников образовательного процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания учащихся.

1.2. Организация питания учащихся в Лицее осуществляется в соответствии с требованиями, установленными:

1.2.1. Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в редакции от 08.08.2024 (с изм. и доп., вступ. в силу с 19.08.2024);

1.2.2. Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" Редакция от 13.07.2020 (в редакции от 13.07.2020 (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022);

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

1.2.4. Постановление Главного Санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

1.2.5. Постановление Главного 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»;

1.2.6. санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 07.08.2008 № 12085) (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08);

1.2.7. Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений) в редакции от 01.01.2022;

1.2.8. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47, статья 37 дополнена частью 2.1 с 1 сентября 2020 г.;

1.2.9. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся образовательных организациях»;

1.2.10. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

1.3. Основной целью организации питания в Лицее является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

При организации питания учащихся Лицея реализуются следующие задачи:

1.3.1. соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам учащихся;

1.3.2. сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;

1.3.3. оптимальный режим питания;

1.3.4. обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

1.3.5. учет индивидуальных особенностей учащихся Лицея (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия);

1.3.6. обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

1.3.7. соответствие сырья и продуктов, используемых в питании учащихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

1.4. В Лицее в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания учащихся:

1.4.1. предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

1.4.2. предусмотрено помещение для приема пищи, снабженное соответствующей мебелью;

1.4.3. разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания учащихся).

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на учащихся и работников МБОУ «Лицей №1 г. Инты».

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Лицея. В Лицее осуществляется горячее питание для следующих категорий учащихся:

- для учащихся из семей, в установленном порядке признанные нуждающимися за счет средств республиканского бюджета Республики Коми на основании договора с государственным

бюджетным учреждением Республики Коми «Центр по предоставлению государственных услуг в сфере социальной защиты населения города Инты» в соответствии с Законом Республики Коми от 26.12.2005 № 143-РЗ «О предоставлении питания учащимся государственных общеобразовательных учреждений, государственных учреждений начального профессионального и среднего профессионального образования, находящихся в введении Республики Коми, а так же муниципальных общеобразовательных учреждений из семей, в установленном порядке признанных малоимущими, и внесении изменений в некоторые законодательные акты Республики Коми»;

- для учащихся из семей, установленных постановлением Правительства Республики Коми от 03.11.2022 № 549 «О дополнительной социальной поддержке некоторых категорий граждан» за счет средств республиканского бюджета Республики Коми на основании договора с государственным бюджетным учреждением Республики Коми «Центр по предоставлению государственных услуг в сфере социальной защиты населения города Инты»;

- для учащихся из многодетных семей, обучающихся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях за счет средств республиканского бюджета Республики Коми на основании договора с государственным бюджетным учреждением Республики Коми «Центр по предоставлению государственных услуг в сфере социальной защиты населения города Инты»;

- для учащихся 1-4 классов, обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджета Республики Коми, местного бюджета, предусмотренных законодательством Российской Федерации;

- для учащихся 5-11 классов за родительскую плату;

- для учащихся с ограниченными возможностями здоровья за счет средств бюджета МО «Инта»;

- для воспитанников лагерей с дневным пребыванием детей в период каникул за родительскую плату.

2.2. При организации питания Лицей руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.

2.3. Питание в Лицее организовано путем заключения договора на поставку пищевых продуктов, хлебобулочных изделий для организации питания учащихся.

Лицей заключает договоры на поставку продуктов питания с поставщиками в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с рекомендуемыми примерными недельными рационами питания, с учетом сроков хранения (годности) продуктов и наличия необходимых условий их хранения.

2.4. Для обучающихся Лицея предусматривается организация одноразового или двухразового горячего питания (горячий завтрак, обед).

2.5. Обеспечение в учебные дни учащихся 1-4 классов, обучающихся по образовательным программам начального общего образования, не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка.

2.6. Обеспечение учащихся с ограниченными возможностями здоровья бесплатным двухразовым питанием осуществляется в день посещения ребенком учебных занятий (уроков) в Лицее, за исключением выходных, праздничных дней и каникулярного времени. Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, имеющие статус «ребенок-инвалид» («инвалид»), получающие образование на дому по медицинским показаниям, могут обеспечиваться бесплатным питанием по согласованию с родителями (законными представителями) в виде продуктового набора (сухого пайка). Доставка продуктового набора до места проживания учащегося с ограниченными возможностями здоровья Лицеем не производится. Условия выдачи бесплатного двухразового питания в виде продуктового набора (сухого пайка) определяются Лицеем самостоятельно по согласованию с родителями (законными представителями).

2.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными

сотрудниками Лицея - поварами, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.8. Для организации питания учащихся используются помещения, соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

2.8.1. соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

2.8.2. обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

2.8.3. обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве в соответствии с требованиями;

2.8.4. соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.9. Питание обучающихся Лицея осуществляется в соответствии с разработанным 10-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона для каждой возрастной группы детей. Данное 10-дневное меню располагается на сайте Лицея. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

Питание воспитанников лагерей с дневным пребыванием детей в период каникул организуется по отдельному пятидневному меню (в период весенних и осенних каникул), десятидневному меню (в период летних каникул).

2.10. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур.

2.11. Директор ежедневно утверждает меню-план, составленный заведующим производством, в котором указываются сведения о названиях кулинарных изделий, объемах блюд, энергетической ценности и стоимости блюд. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что подтверждается необходимыми расчетами.

2.12. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

2.13. Питание для каждого класса организуется на численность учащихся, заявляемую классным руководителем. При составлении общей заявки организатором по питанию учитываются заявки классных руководителей с учетом численности учащихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

2.14. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.15. В Лицее организован питьевой режим посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, и с использованием кипяченой питьевой воды согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 8.4.3- 8.4.6).

2.16. Директор Лицея является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Приказом директора назначается ответственное лицо за организацию питания в Лицее.

3.2. Питание учащихся организуется за счет бюджетных и внебюджетных средств, целевых субсидий.

3.3. Питание в Лицее организуется в дни учебных занятий за исключением дней отмены занятий по климатическим и эпидемиологическим условиям, а также в каникулярное время на время деятельности лагеря с дневным пребыванием детей на базе Лицея.

3.4. В случае временного приостановления оказания услуг по обеспечению питанием (осуществления ремонтных работ, проведения плановых санитарных дней) потребителям своевременно предоставляется информация о дате и сроках приостановления работы столовой.

3.5. Питание учащихся из семей, в установленном порядке признанных малоимущими, многодетными и семей, граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации осуществляется в следующем порядке: ГБУ РК «ЦСЗН г. Инты» направляет в Лицей в форме электронного документа по телекоммуникационному каналу связи с использованием технологии ViPNet (далее – Деловая почта»), в последний рабочий день текущего месяца реестр по состоянию на первое число месяца, следующего за текущим.

3.6. Постановка учащихся на питание и снятие учащихся с питания осуществляется на основании приказа Лицея.

3.7. В период организации обучения с применением дистанционных образовательных технологий в Лицее детям, из семей, в установленном порядке признанных малоимущими, многодетными, семей, граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации может быть обеспечено бесплатное питание путем предоставления им набора пищевых продуктов. Обеспечение бесплатным питанием путем предоставления набора пищевых продуктов осуществляется в порядке, установленном администрацией МО «Инта». Замена бесплатного питания денежной компенсацией не производится.

3.8. Лицей осуществляет производственную деятельность столовой в режиме односменной работы Лицея и пятидневной учебной недели с обеспечением горячего питания учащихся 1-11 классов и групп продленного дня. В случае проведения мероприятий, связанных с выездом учащихся, карантинных мероприятий, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором.

3.9. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

3.10. Режим питания учащихся утверждается директором и размещается в доступном для ознакомления месте.

4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

4.1. Директор:

4.1.1. несет ответственность за организацию питания учащихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Республики Коми, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Лицея и настоящим Положением;

4.1.2. обеспечивает условия для организации качественного питания;

4.1.3. утверждает приказом бракеражную комиссию, которая осуществляет контроль качества работы столовой;

4.1.4. назначает из числа работников Лицея ответственного за организацию питания в Лицее;

4.1.5. организует питание учащихся за счет средств родителей (проводит разъяснительную и воспитательную работу с учащимися и родителями, направленную на формирование навыков рационального и здорового питания);

4.1.6. принимает меры для увеличения (100 %) охвата горячим питанием учащихся Лицея;

4.1.7. обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания учащихся с участниками образовательного процесса.

4.2. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе:

4.2.1. обеспечивает наличие нормативной документации, регламентирующей соответствие условий воспитания и обучения санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам;

4.2.2. обеспечивает выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов работниками Лицея;

4.2.3. организует производственный контроль соблюдения санитарных правил и проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

4.2.4. создает надлежащие условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации пищевых продуктов, блюд и изделий, гарантирующих их безопасность для здоровья потребителей;

4.2.5. обеспечивает допуск на работу лиц, по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

4.2.6. организует выполнение постановлений, предписаний органов контроля и надзора (территориального отдела Роспотребнадзора);

4.2.7. обеспечивает условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;

4.2.8. обеспечивает исправную работу технологического и холодильного оборудования;

4.2.9. контролирует наличие достаточного количества посуды, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;

4.2.10. обеспечивает наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

4.2.11. организует проведение мероприятий по дезинфекции и дератизации.

4.3. Заведующий производством:

4.3.1. организует питание детей в Лицее согласно 10 - дневному меню;

4.3.2. обеспечивает своевременную заявку необходимых продуктов в соответствии с договором;

4.3.3. проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;

4.3.4. обеспечивает контроль соблюдения технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации товара;

4.3.5. обеспечивает соблюдение правил и требований органов контроля и надзора, правильности эксплуатации технологического оборудования;

4.3.6. обеспечивает контроль сохранности и правильности эксплуатации технологического оборудования и помещения пищеблока;

4.3.7. осуществляет подбор и расстановку кадров соответствующей квалификации на производстве;

4.3.8. следит за своевременным прохождением работниками столовой медицинских осмотров, укомплектованностью кадрами;

4.3.9. оказывает помощь в подготовке пищеблока к началу нового учебного года

4.4. Медицинская сестра:

4.4.1. организует медицинский контроль качества приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований на пищеблоке, рациональности предлагаемого меню;

4.4.2. обеспечивает наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

4.4.3. участвует в проведении работы по гигиеническому воспитанию и обучению учащихся и их родителей (законных представителей), направленной на формирование навыков рационального и здорового питания;

4.4.4. дает рекомендации по организации питания отдельных учащихся.

4.5. Ответственное лицо за организацию питания:

4.5.1. координирует деятельность классных руководителей;

4.5.2. формирует сводный список учащихся для предоставления питания;

4.5.3. предоставляет табеля учета, списки учащихся для расчета средств на питание учащихся в бухгалтерию не позднее 01 числа месяца, следующего за отчетным;

4.5.4. обеспечивает учёт фактической посещаемости учащимися столовой, охват всех учащихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися обедов по классам;

4.5.5. формирует список и ведет учет учащихся из семей, в установленном порядке признанных малоимущими, многодетными и семей, граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации;

4.5.6. контролирует сбор платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание учащихся Лицея, и ведет соответствующую ведомость (табель учета);

4.5.7. координирует работу в Лицее по формированию культуры питания;

4.5.8. осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

4.5.9. вносит предложения по улучшению организации питания.

4.6. Классные руководители:

4.6.1. ежедневно представляют организатору по питанию устную заявку на предоставление питания обучающимся класса с указанием количества на следующий учебный день;

4.6.2. ведут ежедневный учет полученных учащимися обедов;

4.6.3. осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;

4.6.4. предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;

4.6.5. обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

4.6.6. выносят на обсуждение на заседания педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

4.7. Родители (законные представители) учащихся:

4.7.1. своевременно вносят плату за питание ребенка;

4.7.2. обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Лицее для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

4.7.3. ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

4.7.4. вправе вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично;

4.7.5. вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания учащихся.

5. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

5.1. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии в МБОУ «Лицей № 1 г. Инты».

5.2. Производственный контроль качества и безопасности пищевых продуктов и изделий проводится в соответствии с Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с применением принципов ХАССП, утвержденной директором Лицея.

5.3. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта. Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного ребенка и на всех детей. Выход П блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

5.4. 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 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 - поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

5.5. Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов, наличия достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки.

5.6. Контроль за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.

5.7. Контроль по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а также их остатков, контролировать рациональное расходование выделенных по смете денежных средств на питание, вести их учет, рассчитывать стоимость питания за месяц, знать стоимость детодня, сверять по меню-требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости. Возможен учет, как в письменной форме, так и в электронном виде.

5.8. Ежедневный контроль температурного режима холодильной камеры находящегося на пищеблоке бытового холодильника осуществляется кладовщиком; результаты замеров температуры заносятся в «Журнал учёта температуры в холодильном оборудовании пищеблока».

5.9. Соотношения смешиваемых компонентов при приготовлении различных дезинфицирующих растворов для обеззараживания столовой посуды, помещения столовой и её оборудования во время проведения текущих и генеральных уборок, мероприятий по дезинфекции в период карантина заносятся в «Журнал приготовления дезинфицирующих растворов», имеющийся на пищеблоке.

5.10. Выдача готовой пищевой продукции осуществляется только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

6. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

6.1. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет:

6.1.1. средств федерального бюджета для обучающихся 1-4 классов;

6.1.2. средств республиканского бюджета Республики Коми, предоставленных на социальную поддержку семей, имеющих статус малоимущих, многодетных, семей, граждан Российской Федерации;

6.1.3. за счет средств республиканского бюджета Республики Коми для детей из семей граждан РФ, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации и детям погибших (умерших) участников специальной военной операции.

6.1.4. средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в Лицее (далее – родительская плата за питание детей).

6.2. Стоимость питания определяется исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания.

6.3. Внесение родительской платы за питание детей в Лицее осуществляется ежемесячно в срок до 20 числа текущего месяца.

6.4. Размер родительской платы за питание детей в Лицее подлежит перерасчету в случае пропуска ребенком занятий по уважительной причине, а также по иным причинам при

условии уведомления Лицея (в лице классного руководителя) не позднее, чем за один день, с учетом соответствующего количества дней непосещения занятий.

7. ПОРЯДОК ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ПОЛОЖЕНИЕ И ПРЕКРАЩЕНИЯ ЕГО ДЕЙСТВИЯ

7.1. В настоящее Положение Управляющим советом Лицея и Педагогическим советом Лицея могут вноситься изменения и дополнения, вызванные изменением законодательства и появлением новых нормативно-правовых документов.

7.2. Положение прекращает свое действие при реорганизации или ликвидации Лицея.