


Частное общеобразовательное учреждение «РЖД лицей №13»  
(РЖД лицей №13)

«СОГЛАСОВАНО»

Протокол от 25.08.2023 №1

Председатель Совета  
учреждения

 /Хлыстова Т.В.

« 01 » 09 2023г.

«СОГЛАСОВАНО»


Протокол от 30.08.2023 №1

заседание пед. совета

«УТВЕРЖДЕНО»

Приказ от 01.09.2023 №336

Директор РЖД лицея №13

 /Н.Л.Банный/  
2023г.



**Положение об организации питания в частном общеобразовательном учреждении  
«РЖД лицей №13»**

**1. Общие положения.**

1.1. Положение об организации питания обучающихся в частном общеобразовательном учреждении «РЖД лицей №13» (далее РЖД лицей №13) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в РЖД лицей №13, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией лицея и родителями (законными представителями) по вопросам организации питания в РЖД лицей №13.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды в РЖД лицей №13.

1.3. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ, федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. №52-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Уставом РЖД лицея №13.

1.4. Действие Положения распространяется на всех обучающихся в РЖД лицей №13.

**2. Цели и задачи.**

Основной целью данного направления деятельности РЖД лицея №13 является обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

Для достижения поставленной цели решаются следующие задачи:

- обеспечение гарантированного качества и безопасности 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;
- оборудование пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий приготовления детского питания.

**3. Общие принципы организации питания.**

3.1. Организация питания является отдельным направлением деятельности РЖД лицея №13.

3.2. Для организации питания используются специально оборудованные помещения (пищеблок и столовая), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие 120 посадочных мест в столовой количеству обучающихся для организации питания в несколько потоков;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует предъявляемым требованиям;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной утварью, посудой, столовыми приборами согласно требованиям санитарно-гигиенических норм и правил;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. Систематически заполняется следующая документация:

3.3.1. Старшей медицинской сестрой:

- журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- ведомость контроля за рационом питания (форма учетной документации – приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- копии примерного 14-дневного меню, согласованного в Восточно-Сибирском территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту.

3.3.2. Шеф-поваром:

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневное меню, технологические карты на приготавливаемые блюда.

3.3.3. Кладовщиком:

- приходные документы на пищевую продукцию;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия качества).

3.4. Администрация РЖД лицея №13, классные руководители и классные воспитатели осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации обеспечения лицеистов горячим питанием.

3.5. Питание в РЖД лицее №13 организуется на основе разрабатываемого рациона питания согласно примерного 14-дневного меню, разработанного в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.6. Организация и обеспечение горячим питанием осуществляется штатными сотрудниками РЖД лицея №13, проходящими предварительный (при устройстве на работу) и периодический медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации горячего питания в РЖД лицей №13 осуществляют предприятия (организации) согласно заключенным договорам на период текущего календарного года.

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в реализации горячего питания, соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.9. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рациона питания (примерного меню), разрабатываемых столовой РЖД лицея №13, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего пищевого сырья и готовой продукции, реализуемых в РЖД лицее №13, осуществляется Восточно-Сибирским территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту.

#### 4. Порядок организации питания в РЖД лицее №13

4.1. Ежедневные меню согласовываются директором РЖД лицея №13, меню с указанием блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале столовой.

4.2. Столовая и пищеблок осуществляют деятельность в условиях двухсменной работы в течение семидневной рабочей недели.

4.3. Выдача горячего питания производится в соответствии с режимом учебных занятий.

4.4. Установлен график питания:

День недели	Вид питания	Время
Понедельник	завтрак	7час00мин – 8час00мин
Вторник	2-й завтрак	8час00мин - 11час35мин
Среда	обед	11час35мин - 15час00мин
Четверг	полдник	15час00мин - 15час40мин
Суббота	ужин	17час15мин - 18час00мин
Воскресенье	ужин 2	20час00мин - 20час30мин

День недели	Вид питания	Время
Пятница	завтрак	7час00мин - 8час00мин
	2-й завтрак	9час30мин - 12час10мин
	обед	11час30мин - 14час00мин
	полдник	15час00мин - 16час00мин
	ужин	18час00мин - 18час30мин
	ужин 2	20час00мин - 20час30мин

4.5. Классные воспитатели осуществляют сопровождение обучающихся в столовую согласно графику питания и статусу обучающегося («приходящие» или «воспитанники»), обеспечивая соблюдение режима посещения столовой, соблюдение правил общественного порядка и контролируя соблюдение правил личной гигиены обучающимися.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется посредством предварительного накрытия столов дежурными от классов под руководством сотрудника столовой, определенного шеф-поваром, согласно установленного меню.

4.7. Текущую, периодическую проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом директора РЖД лицея №13 на текущий учебный год. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Сотрудник, ответственный за контроль организации горячего питания:

- является членом бракеражной комиссии;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, ежедневного меню;



- совместно с шеф-поваром осуществляет контроль соблюдения графика выдачи горячего питания обучающимся, своевременного и полного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

## **2. Контроль организации питания**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых РЖД лицея №13 осуществляется Восточно-Сибирским территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту.

5.2. Текущий контроль организации питания осуществляется старшей медицинской сестрой и комиссией, осуществляющей контроль организации и качества питания.

5.3. Состав комиссии по контролю организации и качества питания утверждается директором РЖД лицея №13.

5.3.1. В состав комиссии входят:

- директор РЖД лицея №13;
- заместитель директора по АХЧ;
- главный бухгалтер;
- шеф – повар;
- медицинский работник;
- председатель первичной профсоюзной организации;
- представитель Совета учреждения.

5.3.2. Комиссия осуществляет контроль за:

- качеством, объемом и выходом приготовленных блюд, их соответствием рациону утвержденного меню;
- качеством готовой продукции;
- соблюдением порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;
- санитарным состоянием пищеблока;
- организацией приема пищи обучающихся;
- соблюдением графика работы столовой.

Комиссия формирует предложения по улучшению организации и качества питания обучающихся.

5.3.3. Контроль осуществляется комиссией в соответствии с планом-графиком, утверждённым директором РЖД лицея №13. Работу комиссии организует секретарь комиссии в соответствии с графиком проверок.

5.3.4. Комиссия ведет «Журнал контроля организации и качества питания обучающихся», в котором указывается дата контроля, проведенные мероприятия.

5.3.5. Необходимая документация, касающаяся работы комиссии находится у секретаря комиссии.

5.3.6. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

5.3.7. По результатам проверок директор РЖД лицея №13 принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

5.3.8. Контроль обеспечения питанием обучающихся осуществляется не реже 1 раза в четверть, по результатам проверок составляются акты, содержащие результаты контроля и выводы (рекомендации).