



«Утверждаю»

Директор

МБОУ СОШ с УИОП №62

им. А.Я.Опарина г.Кирова

В.И.Самоделкин

«26» декабря 2024г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов МБОУ СОШ с УИОП №62 им.А.Я.Опарина г.Кирова

#### 1. Общие положения

1.1. Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов МБОУ СОШ с УИОП 62 им.А.Я.Опарина г.Кирова (далее – Положение) устанавливает порядок организации питания обучающихся в школе, определяет общие принципы организации питания и порядок организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 26.07.2019) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

#### 1.4. Основные задачи организации питания учащихся 1-4 классов:

- обеспечение учащихся 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## 2. Организация питания обучающихся.

В соответствии с установленными требованиями СанПиН в МБОУ СОШ с УИОП №62 им.А.Я.Опарина г.Кирова созданы следующие условия для организации питания учащихся:

2.1. Питание обучающихся организуется на базе столовой МБОУ СОШ с УИОП № 62 им.А.Я.Опарина г.Кирова МКУ»КПиСП»

2.2. 100% питание обучающихся 1-4 классов (в соответствии со списочным составом) – один раз в день.

2.3. Обучающиеся, в зависимости от смены обучения, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда.

2.4. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка.

2.5. Обучающиеся второй смены обеспечиваются обедом, включающим горячее первое, второе и напиток.

2.6. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

2.7. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей на информационном стенде, сайте школы

2.8. В столовой школы предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем.

2.9. Предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью.

2.10. Ежегодно разрабатывается и утверждается режим работы столовой, график питания учащихся.

## 3. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6. Организацию питания в начальных классах и ведение табелей учета осуществляет ответственный, назначаемый директором школы.

7. Персонал столовой соблюдает правила личной гигиены. К работе допускаются лица, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказом Минздравсоцразвития России, прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию.

8. В МБОУ СОШ с УИОП № 62 им.А.Я.Опарина г.Кирова обеспечивается реализация мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся:

8.1 Соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок пищевых продуктов.

8.2. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно бракеражной комиссией. В состав бракеражной комиссии входят: заведующая столовой, медицинский работник, заместитель директора по ВР.

8.3. Проверка пищи на качество осуществляется до приема ее детьми.

8.4. По итогам проверки вносится соответствующая запись в бракеражном журнале.

8.5. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой.

9. Родительский контроль.

9.1. Повседневный контроль за работой школьной столовой может осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме, в форме анкетирования родителей и детей, в участии в работе общественной комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией обучающихся, в

том числе регламентирующие порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом школы.

9.2. При проведении родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- возможность дегустации блюд, их внешний вид, вкусовые качества;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

9.3. Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях.

10. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.