



«Утверждаю»

Директор МБОУ СОШ с УИОП № 62

им.А.Я.Опарина г.Кирова

В.И.Самоделкин

01.09.2020г.

Положение

об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МБОУ СОШ с УИОП № 62 им.А.Я.Опарина г.Кирова

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МБОУ СОШ с УИОП № 62 им.А.Я.Опарина г.Кирова (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в рамках реализации послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020 и реализации Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», с методическими рекомендациями Роспотребнадзора - МР «Порядок организации родительского (общественного контроля) за организацией питания детей»; МР «Рекомендации по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организациях».

1.2. Положение разработано в целях организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся, получающих начальное общее образование в МБОУ СОШ с УИОП № 62 им.А.Я.Опарина г.Кирова

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном в п.1.4 настоящего Положения.

2. Организация питания обучающихся

2.1. В МБОУ СОШ с УИОП № 62 им.А.Я.Опарина г.Кирова созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов (в соответствии со списочным составом) – один раз в день.

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

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

2.9. 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.

3. Требования к качеству питания и условиям приема пищи обучающихся

3.1. Всё сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся МБОУ СОШ с УИОП № 62 им.А.Я.Опарина г.Кирова соответствуют действующим в РФ гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продукты питания согласно СанПиН 2.2.2.1940-05, СанПиН

2.3.2.1078-01, техническим регламентам таможенного союза и СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.2. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, соответствуют требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации питания.

3.3. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение (столовая), соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПин 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08;
- мытьё и хранение столовой посуды и приборов соответствуют СанПиН 2.4.5.2409-08;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.4. В столовой соблюдаются персоналом правила личной гигиены в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08. 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.

4. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

4.1. МБОУ СОШ с УИОП № 62 им.А.Я.Опарина г.Кирова обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся:

-соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок пищевых продуктов.

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

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

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

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

4.6. 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.

4.7. 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.

4.8. Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях.

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