

«Утверждаю»

Директор школы:

А.В.Мерзляков/

Приказ № 36/2 от 01.09.2020г.



**Положение об организации бесплатного  
горячего питания обучающихся,  
получающих начальное общее  
образование в  
МКОУ СОШ п.Юбилейный**

2020г.

## 1. Общие положения

1.1. Положение разработано в целях организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, обеспечивающих охват 100% от числа таких детей.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся, получающих начальное общее образование в МКОУ СОШ п. Юбилейный.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания и утверждается приказом директора школы.

1.4. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном в п.1.3 настоящего Положения.

## 2. Организация питания обучающихся

2.1. В МКОУ СОШ п. Юбилейный 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 МКОУ СОШ п. Юбилейный.

2.3. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием в виде обеда, включающим горячее первое, второе и напиток.

2.4. Еженедельное меню разрабатывается на основе утвержденного Роспотребнадзором по Котельничскому району примерного меню на одну учебную неделю с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов. Ежедневное меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

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

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

2.7. 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. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся 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. МКОУ СОШ п. Юбилейный 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, утверждаемой ежегодно приказом директора МКОУ СОШ п. Юбилейный.

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

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

4.5. 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 МКОУ СОШ п. Юбилейный. Персональная ответственность за организацию родительского контроля возлагается на директора школы.

4.6. При проведении родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены: -соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; -возможность дегустации блюд, их внешний вид, вкусовые качества; -санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды; -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.

4.7. Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях.

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

4.10. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4.11. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацией питания учащихся в целом возлагается на директора школы.