

«ПРИНЯТО»

Совет школы  
Протокол № 01 от « 09 » сентября 2020 г.  
Председатель СШ *Мусихина* Мусихина М.А.



«УТВЕРЖДЕНО»

Директор МКОУ СОШ п. Соколовка  
П. Соколовка  
Ю.А.Опарина/  
« 09 » сентября 2020 г.

## **Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МКОУ СОШ п. Соколовка Зуевского района Кировской области**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МКОУ СОШ п. Соколовка (далее - Положение) разработано в соответствии с Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) на основании Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года; санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", законов, постановлений и распоряжений Департамента управления образования и администрации города (района), касающихся социального питания и социальной поддержки по обеспечению горячим питанием в государственных образовательных организациях; на основании Устава общеобразовательной организации.

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

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

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы и утверждается (либо вводит в действие) 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 МКОУ СОШ п. Соколовка 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. Соколовка Зуевского района Кировской области.
- 2.3. Обучающиеся, обеспечиваются горячим питанием в виде горячего завтрака.
- 2.4. 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.
- 2.5. 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 учащихся.
- 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 МКОУ СОШ п. Соколовка 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. Соколовка обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся:
  - соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих в столовую пищевых продуктов.
- 4.2. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно бракеражной комиссией, утверждаемой ежегодно приказом директора МКОУ СОШ п. Соколовка. В состав бракеражной комиссии входят: заведующий столовой, директор школы, социальный педагог.
- 4.3. Проверка пищи на качество осуществляется до приема ее детьми.
- 4.4. По итогам проверки вносится советующая 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. Соколовка. Персональная ответственность за организацию родительского контроля возлагается на директора 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;
  - 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.

- 4.8. 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 лицее, 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.