

Положение

об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МКОУ ООШ д.Зуи Зуевского района Кировской области

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МКОУ ООШ д.Зуи (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 района, касающихся социального питания и социальной поддержки по обеспечению горячим питанием в 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 ООШ д.Зуи.
- 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 ООШ д.Зуи 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 ООШ д.Зуи 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 об условиях питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования размещается на сайте МКОУ ООШ д.Зуи в том числе меню ежедневного горячего питания, информация о наличии диетического меню в общеобразовательной организации, перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательной организации, перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательную организацию, формы обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию.
- 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 ООШ д.Зуи соответствуют гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продукты питания согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.
- 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 необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;
 - мытьё и хранение столовой посуды и приборов соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;

-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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32. 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 ООШ д.Зуи 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 ООШ д.Зуи.

В состав бракеражной комиссии входят: заведующий столовой, директор школы, повар.

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 ООШ д.Зуи. 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.