

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации бесплатного горячего питания обучающихся,
получающих начальное общее образование в муниципальном
общеобразовательном учреждении Батаминская средняя
общеобразовательная школа
(МОУ Батаминская СОШ)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся муниципального общеобразовательного учреждения Батаминская средняя общеобразовательная школа (МОУ Батаминская СОШ, школа) (далее – Положение) на основе Положения об организации питания в образовательных организациях Зиминского районного муниципального образования, реализующих основные образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования; Положение разработано в соответствии с Методическими рекомендациями», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020 года, методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020 года, Федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся, получающих начальное общее образование в МОУ Батаминская СОШ.

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

2. Организация питания обучающихся

2.1. В МОУ Батаминская СОШ 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 школы.

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

2.4. Меню разрабатывается 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 на информационном стенде в столовой.

2.5. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до сведения родителей классными руководителями.

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 обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3. Требования к качеству питания и условиям приема пищи обучающихся

3.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся МОУ Батаминская СОШ соответствуют действующим в РФ гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продукты питания согласно СанПиН.

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 столовая, соответствующая 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;
- мытьё и хранение столовой посуды и приборов соответствуют СанПиН;
- 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. К работе допускаются лица, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказом Минздрав соцразвития России.

4. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

4.1. МОУ Батаминская СОШ обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся:

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

4.2. Проверка пищи на качество осуществляется медицинской сестрой школы до приема ее детьми.

4.3. По итогам проверки вносится советующая запись в бракеражном журнале.

4.4. Медицинская сестра осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров.

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. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией обучающихся, в том числе регламентирующие порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом МОУ Батаминская СОШ.

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;

- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);

4.7. Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях, на заседаниях Совета родителей.

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

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

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