

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

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся муниципального общеобразовательного учреждения Покровская средняя общеобразовательная школа (МОУ Покровская 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 Покровская 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 Покровская 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 Покровская СОШ соответствуют действующим в РФ гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктыпитания согласно СанПиН .

3.2. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, соответствуют требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условийнапищевыепродукты,поставляемыедляорганизациипитания.

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 Покровская СОШ обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблокпищевыхпродуктов.

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 Покровская 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.