

Принято на
педагогическом совете
Протокол № 01
от « 01 » 09 2020 г.

«Согласовано»
Совет родителей
Протокол № 01
от « 01 » 09 2020 г.

«Утверждаю»
И.о.директора
МБОУ «Белькачинская ООШ»
 Е. К. Иванова
Пр № 0184 от « 03 » 09 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации бесплатного горячего
питания обучающихся, получающих
начальное общее образование
В МБОУ «Белькачинская ООШ»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МБОУ «Белькачинская ООШ» (далее - 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 МБОУ «Белькачинская ООШ»

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

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 МБОУ «Белькачинская ООШ» созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов – 2 раза в день (завтрак и обед). Питание организуется на базе столовой МБОУ «Белькачинская ООШ».

2.2. 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. Ежедневные меню утверждаются директором школы.

2.3. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей (законных представителей) на информационном стенде, сайте школы.

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

2.5. 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 о режиме функционирования школьной столовой в условиях распространения COVID-19

3. Требования к качеству питания и условиям приема пищи обучающихся.

3.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся МОУ СОШ №9 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,

3.2. 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

3.3. В столовой соблюдаются правила личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08. К работе допускаются лица прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном Минздрав соцразвития России, прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию.

3.4. Организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздачи пищи, с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок и перчаток).

4. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся.

4.1. МБОУ «Белькачинская ООШ» 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 школы.

В состав бракеражной комиссии входят: зам. директора по УВР, инструктор по санитарно-гигиеническому обучению, 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. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров.

4.6. Повседневный контроль за работой школьной столовой осуществляется при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся.

Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме, в форме анкетирования родителей и детей, в участии в работе общественной комиссии. 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. По итогам проверок составляются акты.

4.9. 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.