

Согласовано  
Совет учреждения  
МБОУ «СОШ№126»  
Протокол № 1  
от «31» 08 2020 г.

Утверждаю  
Директор МБОУ «СОШ№126»  
А.В.Загайнов 3/  
Приказ № 01-08/112-17  
от «01» 09 2020 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МБОУ «СОШ№126»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1–4 классы) в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных в Алтайском крае, утвержденным приказом Министерства образования и науки Алтайского края от 27.08.2020 №1045.

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

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся, получающих начальное общее образование в МБОУ «СОШ№126».

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом учреждения 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 п.1.5. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

### 2. Организация питания обучающихся.

2.1 В МБОУ «СОШ №126» 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 МБОУ «СОШ№126» Акционерным обществом «комбинатом школьного питания Глобус» (далее –КШП).

2.3. Обучающиеся, в зависимости от смены обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда.

2.4. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоят из горячего блюда и напитка.

2.5. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, включающим горячее первое, второе и напиток.



2.6 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.

2.7. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей на доске(стенде) информации, на сайте школы.

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

2.9. 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.

2.10. Директор Школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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

3.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в МБОУ «СОШ№126», соответствуют действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам 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;
- мытье 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 соблюдается персоналом 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 приказом Минздравсоцразвития России, прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию.

#### **4. Обеспечивание контроля качества и организации питания обучающихся.**

4.1. МБОУ «СОШ№126» является ответственным лицом за организацию и качество питания обучающихся.

4.2. МБОУ «СОШ№126» обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся:

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

4.3. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно бракеражной комиссией МБОУ «СОШ№126», утверждаемой ежегодно приказом директора МБОУ «СОШ№126».

В состав бракеражной комиссии входят: повар школьной столовой, представитель администрации МБОУ «СОШ№126», медицинский работник организации здравоохранения, закрепленный за МБОУ «СОШ№126».

4.4. Проверка пищи на качество осуществляется до приема ее детьми.

4.5. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

4.6. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров.

4.7. 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 питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом МБОУ «СОШ№126».

Персональная ответственность за организацию родительского контроля возлагается на директора школы.

4.8. При проведении мероприятий 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.

4.9. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях.

4.10. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических 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.