

**Положение**  
**об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих**  
**начальное общее образование в МКОУ СОШ п. Октябрьский**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МКОУ СОШ п. Октябрьский (далее - Положение), разработано в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 г. № 900 О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации "Развитие образования".
- 1.2. Положение разработано в целях организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, обеспечивающего охват 100% от числа таких детей.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся, получающих начальное общее образование в МКОУ СОШ п. Октябрьский.
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, и утверждается (либо вводится 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 СОШ п. Октябрьский 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 собственной столовой МКОУ СОШ п. Октябрьский.
- 2.3. Обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются горячим питанием в виде горячего завтрака.
- 2.4. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка.
- 2.5. 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 их калорийности вывешиваются в обеденном зале.
- 2.6. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей на информационном стенде, сайте школы.

- 2.7. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.
- 2.8. 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 должны соответствовать действующим в РФ гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно СанПиН и техническим регламентам таможенного союза.
- 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;
  - 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. Персоналом столовой соблюдаются правила личной гигиены в соответствии с СанПиН. 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 СОШ п. Октябрьский 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. В состав бракеражной комиссии входят: заведующий столовой, директор школы, социальный педагог, медицинский работник организации здравоохранения, закрепленный за школой.
- 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 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 СОШ п. Октябрьский. 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 в школьной столовой, а также за организацией питания учащихся в целом возлагается на директора школы.