

|   |  |
|---|--|
| <p style="text-align: center;">СОГЛАСОВАНО:<br/>С Управляющим Советом МБОУ<br/>«Налобихинская СОШ им<br/>А.И.Скурлатова»<br/>Протокол № 2 от 16.01.2021г.</p> | <p style="text-align: center;">УТВЕРЖДЕНО:<br/>Директор МБОУ «Налобихинская<br/>СОШ им.А.И.Скурлатова»<br/>_____ В.И.Киселева<br/>Приказ № 4 от 16.01.2021г.</p> |
|---|--|

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации бесплатного горячего питания обучающихся,**  
**получающих**  
**начальное общее образование в МБОУ «Налобихинская СОШ**  
**им.А.И.Скурлатова»**

**1. Общие положения**

1. Настоящее Положение разработано в соответствии Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. №32 в силу вступил СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 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 «Налобихинская СОШ им.А.И.Скурлатова».

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Учредительным 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 «Налобихинская СОШ им.А.И.Скурлатова» созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов (в соответствии со списочным составом) - один раз в день.

Питание обучающихся организуется на базе столовой МБОУ «Налобихинская СОШ им.А.И.Скурлатова»

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 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 наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

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

2.9. 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 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;
- 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.

3.4. 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. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся.**

4.1. МБОУ «Налобихинская СОШ им.А.И.Скурлатова» является ответственным лицом за организацию и качество питания обучающихся.

4.2. МБОУ «Налобихинская СОШ им.А.И.Скурлатова» 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 «Налобихинская СОШ им.А.И.Скурлатова», утверждаемой ежегодно приказом директора.

В состав бракеражной комиссии входят: представитель общественности, представитель администрации МБОУ «Налобихинская СОШ им.А.И.Скурлатова», медицинский работник организации здравоохранения, закрепленный за МБОУ «Налобихинская СОШ им.А.И.Скурлатова» .

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 «Налобихинская СОШ им.А.И.Скурлатова». 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. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических 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 учащихся в целом возлагается на директора школы.