


<p>Согласовано с учетом мнения совета обучающихся (протокол от _____ № ____), совета родителей (законных представителей) (протокол от _____ № _____)</p>	<p>Принято на заседании педагогического совета школы Протокол</p>	<p>Утверждаю Директор МАОУ «Средняя школа п. Батецкий»  О.В. Шнайдер (приказ от 04.08.2022 № 73)</p>
--	---	---

**Положение
об организации бесплатного горячего питания обучающихся,
получающих начальное общее образование в МАОУ «Средняя школа п.
Батецкий»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование МАОУ «Средняя школа п. Батецкий» (далее — Положение)
- 1.2. Положение разработано в целях организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, обеспечивающих охват 100% от числа таких детей.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся, получающих начальное общее образование в МАОУ «Средняя школа п. Батецкий».
- 1.4. 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 МАОУ «Средняя школа п. Батецкий» созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов (в соответствии со списочным составом) — один раз в день (горячий завтрак).
- 2.2. Питание обучающихся организуется на базе столовой МАОУ «Средняя школа п. Батецкий» ООО «Комбинат общественного питания»
- 2.3. Обучающиеся МАОУ «Средняя школа п. Батецкий» получающих начальное общее образование обучаются в первую смену и обеспечиваются горячим питанием в виде 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 наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденной 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

3.1.Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся МАОУ « Средняя школа п. Батецкий» соответствуют действующим в РФ гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продукты питания согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);

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, помещений для хранения продуктов;
 - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями приложения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);
 - мытьё и хранение столовой посуды и приборов соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);
 - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.4.В столовой еоблюдаются персоналом правила личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32); 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.МАОУ « Средняя школа п. Батецкий» 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 МАОУ « Средняя школа п. Батецкий».

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

4.4.По итогам проверки вносится советующая запись в бракеражном журнале.

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, 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 МАОУ «Средняя школа п.Батецкий». Персональная ответственность за организацию родительского контроля возлагается на директора школы.

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;

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 здоровое питание.

4.7.Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях отражаются в актах проведения родительского контроля.

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 учащихся в целом возлагается на директора школы