

Согласовано:

На заседании педсовета
Протокол № 6 от 29.08.2020



Положение

об организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов в МКОУ ООШ с. Колково Орловского района Кировской области

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся начальных классов в муниципальном общеобразовательном учреждении основная общеобразовательная школа с.Колково» (далее – "Положение") разработано на основе:

Гражданского кодекса РФ(редакция от 01.10.2014г.)

- Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федерального закона от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения"(с изменениями от 30.03.2018 г.);
- СанПиН 2.312.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания школьников.
- СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».
- федерального закона от 11.03.2020г. №47-ФЗ»О внесении изменений в Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Методических рекомендаций 2.4.0180-20,МР 2.4.0179-20,утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека,Главным государственным врачом РФ А.Ю. Поповой 18.05.2020г.

1.2. Положения разработано в целях организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МКОУ ООШ с.Колково .

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

1.4. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.3. настоящего Положения.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся начальных классов являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся 1-4 классов

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания учащихся начальных классов является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение обучающихся горячим питанием, пропаганду принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.3. Для обучающихся предусматривается организация горячего питания

3.4. Питание обучающихся организуется в школьной столовой.

3.5. Обучающиеся обеспечиваются бесплатным питанием, состоящим из холодной закуски, горячего блюда, напитка.

3.6. Отпуск горячего питания организуется на перемене продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

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

3.8. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2821-10), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.9. Меню утверждается директором школы, согласуется с начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Кировской области в Котельничском районе.

3.10. Информация о питании детей, в том числе, меню, доводится до сведения родителей, размещается на информационном стенде, на сайте школы.

4. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПИТАНИЯ И УСЛОВИЯМ ПРИНЯТИЯ ПИЩИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

4.2. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать действующим нормам СанПиН

4.3. 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 2.4.52409-08
- мытье и хранение столовой посуды и приборов соответствуют СанПиН 2.4.5.2409-08,
 - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность,
 - соответствие иным требованиям действующих норм и правил в Российской Федерации.

4.4. В столовой соблюдаются персоналом правила личной гигиены в соответствии с СанПином 2.4.5.2409-08. К работе допускаются лица, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляется бухгалтерией учреждений образования.

5.3. Контроль за соблюдением требуемых санитарно – гигиенических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и родительского комитетов классов.

5.5. Школа обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся:

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

Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора.

5.6. В состав комиссии входят: завхоз школы, зам директора по УВР, медицинский работник, закрепленный за школой.

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

5.8. По итогам проверки вносится соответствующая запись в бракеражном журнале.

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

5.10. 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.

Разработано Положение о «Родительском контроле организации горячего питания обучающихся начальных классов», регламентируется локальным нормативным актом школы. Результаты проверки записываются в «Журнал посещений».

5.11. При проведении родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены качество пищи, условий ее приготовления, соответствие внешним и органолептическим показателям и соответствие с требованиями СанПин.

5.12. Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях.

5.13. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно – гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания обучающихся в целом возлагается на директора школы.

