



Положение об организации горячего питания обучающихся в МОУ СОШ №31

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МОУ СОШ №31 (далее - Положение) разработано в соответствии с:
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
 - Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Методическими рекомендациями 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18.05.2020.
- 1.2. Положение разработано в целях организации горячего питания обучающихся 1х-11х классов, а так же учащиеся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

2. Организация питания обучающихся

- 2.1. В МОУ СОШ № 31 созданы условия для организации горячего бесплатного питания 100% обучающихся 1-4 классов (в соответствии со списочным составом) — один раз в день в (в зависимости от смены обучения, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда).
- 2.2. В МОУ СОШ № 31 для учащихся 5-11 классов используется такая форма организации питания как абонементное питание за счет родителей обучающихся.
- 2.3. Обучающиеся 1-11 классов из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, получающие дополнительную меру социальной поддержки путем оплаты стоимости питания, обеспечиваются бесплатным горячим питанием (списки учащихся утверждаются в начале учебного приказом директором МОУ СОШ № 31 на основании списка, утвержденного ГБУ РЦСН «Мой семейный центр» г. Твери и Калининского района, и уточняются каждое полугодие).
- 2.4. В случае временного приостановления посещения обучающимися общеобразовательных организаций и организации дистанционного обучения в условиях профилактики и предотвращения распространения заболеваний гриппом и острыми респираторными вирусными инфекциями, в том числе

новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) (далее - дистанционное обучение), в соответствии с постановлением Губернатора Тверской области от 17.03.2020 N 16-пг "О введении режима повышенной готовности на территории Тверской области" дополнительная мера социальной поддержки оказывается путем предоставления одному из родителей или законному представителю обучающегося (далее - заявитель, получатель) продуктового набора. Состав продуктового набора утверждается распоряжением Правительства Тверской области.

- 2.5. Питание обучающихся организуется на базе столовой МОУ СОШ № 31 с привлечением предприятия общественного питания.
- 2.6. Меню разрабатывается на период 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 информационном стенде, сайте МОУ СОШ № 31
- 2.8. Заявка на организацию питания (количество учащихся) подается ответственным за питание заведующему пищеблока ежедневно до 15.00 в день, предшествующий оказанию услуги.
- 2.9. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую, несут ответственность за организацию приема пищи и поведение учащихся в столовой.
- 2.10. Администрация МОУ СОШ № 31 совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

3. Требования к качеству питания и условиям приема пищи обучающихся

- 3.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся МОУ СОШ № 31 соответствуют действующим в РФ гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продукты питания согласно СанПиН.
- 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. В столовой соблюдаются персоналом 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. МОУ СОШ №31 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 МОУ СОШ №31. В состав бракеражной комиссии входят: заведующий столовой, заместитель директора по УВР, медицинский работник организации здравоохранения, закрепленный за МОУ СОШ №31.
- 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 МОУ СОШ №31.
- 4.7. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в лицее, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 4.8. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацией питания учащихся в целом возлагается на директора МОУ СОШ №31.