

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

КОГОВУ СШ с УИОП №1 г. Котельнича

от 26.08.20 № 56/2-0



Положение
об организации горячего питания
обучающихся начальных классов

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Положение об организации питания обучающихся начальных классов разработано на основе:

-Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014г)

-ФЗ от 29.12.2012г №273- ФЗ «Об образовании в РФ»

-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г №52 – ФЗ

-ФЗ от 26.12.2008г №294- ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля и муниципального контроля»

-СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

-СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

-СП 2.4.3648 -20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

-Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 18.05.2020г

1.2 Положение определяет порядок организации горячего питания обучающихся начальных классов, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями.

1.3 Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся 1-4 классов.

1.4 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1 Обеспечение обучающихся горячим питанием, согласно утвержденного Роспотребнадзором меню с гарантированным качеством и безопасностью пищевых продуктов.

2.2 Предупреждение среди обучающихся инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

3.1 Организация питания обучающихся в учреждении в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 2.4.5.2409-08

3.2. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- журнал взятия проб
- журнал проведения витаминизации
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- копия примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов, утвержденного Управлением Роспотребнадзора по Кировской области
- ежедневное меню, технологические карты наготавливаемые блюда
- приходные документы на пищевую продукцию, сертификаты соответствия, удостоверения

3.3. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам 90 мест
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние, которого соответствует установленным требованиям
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов

-обеспеченность столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН

- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность

- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил Российской Федерации.

3.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся

3.5. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца

3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08

3.7. Соблюдение температурного режима выдаваемой пищи

3.8. Приказом директора школы из числа административных, педагогических, технических работников назначается комиссия, ответственная за бракераж готовой горячей продукции

4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

4.1. Финансирование питания обучающихся 1-4 классов осуществляется за счет:

- средств федерального бюджета на реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование;

- средств областного бюджета для обеспечения бесплатного двухразового питания обучающихся с ОВЗ.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

5.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется собственной столовой школы

- 5.2. На основании рациона питания разрабатывается 10-дневное меню, включающее распределение перечня блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности
- 5.3. Для обучающихся 1-4 классов, которые учатся в первую смену, предусматривается организация завтраков ежедневно, для учащихся 1-4 классов, которые учатся во вторую смену, организация обедов. Рекомендуется включать фрукты и овощи
- 5.4. Для обучающихся с ОВЗ организуется бесплатное двухразовое горячее питание: завтра, обед
- 5.5. Обучающийся признается относящимся к льготной категории со дня предоставления заявления установленного образца и копию заключения психолого- медико- педагогической комиссии
- 5.6. Руководитель общеобразовательной организации издает приказ о постановке ребенка на бесплатное двухразовое питание
- 5.7. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий
- 5.8. Учителя сопровождают класс на каждый прием пищи, контролируя личную гигиену учащихся перед едой

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

- 6.1. Контроль за организацией питания учащихся, соблюдением меню осуществляется комиссией общественной комиссией по контролю за организацией питания и родительским контролем, согласно приказу директора
- 6.2. Систематический контроль за соблюдением рецептур, ассортиментом реализуемой продукции, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора школы