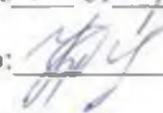


Принято
на заседании педагогического совета

Протокол № 1 от 28/VI 2020 г.

Согласовано: 

на совете родителей

Протокол № 1 от 27/VI 2020 г.

Утверждено: 

Гуляев Н.Н. директор ГБОУ РС(Я)

«ЧРССШИОР им.Д.П.Коркина»

28 августа 2020 г.



Положение

об организации горячего питания обучающихся, получающих
начальное общее образование в

ГБОУ РС(Я) «ЧРССШИОР им.Д.П.Коркина»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в ГБОУ РС(Я) «ЧРССШИОР им.Д.П.Коркина» (далее положение) разработано в целях организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, обеспечивающих охват 100 % от числа таких детей.

1.2. Действие настоящего положения распространяется на обучающихся, получающих начальное общее образование в ГБОУ РС(Я) «ЧРССШИОР им.Д.П.Коркина».

1.3. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом родителей и утверждается приказом директора.

1.4. Положение принимается на неопределенный срок. Изменение и дополнение к Положению принимаются в порядке, предусмотренном в п 1.3 настоящего положения

2. Организация питания обучающихся.

2.1. В ГБОУ РС(Я) «ЧРССШИОР им.Д.П.Коркина» созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов - 1 раз в день. Питание организуется на базе столовой школы.

2.2. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов. Ежедневное меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале. Ежедневное меню утверждается директором школы.

2.3. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей (законных представителей) на сайте школы.

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

2.5. 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 о режиме функционирования школьной столовой в условиях распространения COVID-19.

3. Требования к качеству питания и условиям приема пищи обучающихся.

3.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся школы соответствуют действующим в РФ гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продукты питания согласно СанПин 2.2.2.1940-05, СанПин 2.3.2.1078-01.

3.2. 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 ,его работоспособность;

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

3.3.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 приказом Минсоцразвития России ,прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию.

3.4.Организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок и перчаток).

4.Обеспечения контроля качества и организация питания обучающихся.

4.1.ГБОУ РС(Я) «ЧРССШИОР им.Д.П.Коркина» 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 .В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник школы, член администрация школы, работник столовой которые ежегодно назначаются приказом руководителя ОУ в начале каждого учебного года.

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

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

4.5.Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм столовой, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров.

4.6.Повседневный контроль за работой школьной столовой осуществляется при взаимодействии с родителями (законными представителями)

обучающихся. Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально. В ежедневном режиме, в форме анкетирования родителей и детей, в участии в работе общественной комиссии. Персональная ответственность за организацию родительского контроля возлагается на директора школы.

4.7. 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 сотрудников ,осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объём 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.

4.8. По итогам проверок составляются акты.

4.9. 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.