

Принято с изменениями и дополнениями Педагогическим советом
Протокол № 6 от 20 марта 2020 г.

Согласовано родительским комитетом
Протокол от 20 марта 2020 г.

Утверждено
Директор МБОУ «Токкинская ШИСОО им.П.П.Ощепкова» Чердонов К.Г.
Приказ № 03-02/53А от 18.03.2020 г.



Положение

об организации питания обучающихся в МБОУ «Токкинская школа интернат среднего общего образования им.П.П.Ощепкова» Олекминского района РС(Я).

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение об организации горячего питания обучающихся МБОУ «Токкинская ШИСОО им.П.П.Ощепкова» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
 - Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральным законом от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - СанПиН 2.4.2.2821 – 10 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»;
 - СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
 - Уставом школы.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.5. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с родительским советом обучающихся и утверждается приказом директора школы.
- 1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения в Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.
- 1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи.

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Токкинская ШИСОО им.П.П.Ощепкова» являются:

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
Протокол №3 от 24.10. 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

на Совете родителей МБОУ «ТШИСОО им.
П.П.Ощепкова» Протокол № 2 от 24.10.2020

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МБОУ «Токкинская ШИСОО
им.П.П.Ощепкова»

Чердонов К.Г.

Пр.№ от 24.10.2020 г.

Положение

об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МБОУ «Токкинская школа интернат среднего общего образования имени Петра Платоновича Ощепкова»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МБОУ «Токкинская ШИСОО им. П.П.Ощепкова» (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 МБОУ «Токкинская ШИСОО им. П.П.Ощепкова»

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. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном в п. 1.3 настоящего Положения.

2. Организация питания обучающихся.

2.1. В МБОУ «Токкинская ШИСОО им. П.П.Ощепкова» созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов - 2 раза в день. Питание организуется на базе столовой МБОУ «Токкинская ШИСОО им. П.П.Ощепкова».

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. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале. Ежедневные меню утверждаются директором школы.

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

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

3.1. Все сырье, готовые продукты и блюда используемые в питании обучающихся МБОУ «Токкинская ШИСОО им. П.П.Ощепкова» 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 оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в 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 Минздравсоцразвития 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. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся.

4.1. МБОУ «Токкинская ШИСОО им. П.П.Ощепкова» 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 школы.

В состав бракеражной комиссии входят: зам.директора по ВР, социальный педагог, медицинский работник, член Совета родителей обучающихся МБОУ «Токкинская ШИСОО им. П.П.Ощепкова»

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 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 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 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.