



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СОШ №29
О.А. Нестерова
Приказ № 104/11 от « 02 » 09 2024г.

Положение об организации бесплатного горячего питания детей из нуждающихся в социальной поддержке семей, обучающихся в МОУ СОШ №29

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации бесплатного горячего питания детей, нуждающихся в социальной поддержке семей, обучающихся в МОУ СОШ №29 (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 бесплатного горячего питания детей из семей, нуждающихся в социальной поддержке.

2. Организация питания обучающихся

- 2.1. В МОУ СОШ № 29 обучающиеся 1-11 классов из нуждающихся в социальной поддержке семей, получающие дополнительную меру социальной поддержки путем оплаты стоимости питания, обеспечиваются бесплатным горячим питанием. Списки обучающихся утверждаются приказом директором МОУ СОШ № 29 на основании списка, утвержденного ГБУ РЦСН «Мой семейный центр» г. Твери и Калининского района.
- 2.2. Питание обучающихся организуется на базе столовой МОУ СОШ № 29 с привлечением предприятия общественного питания.
- 2.3. Обучающиеся, в зависимости от смены обучения, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда.
- 2.4. Обучающиеся первой смены обеспечиваются обедом, включающим горячее первое, второе, закуску и напиток.
- 2.5. Обучающиеся второй смены обеспечиваются завтраком, состоящим из горячего блюда и напитка.

- 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 № 29
- 2.8. Заявка на организацию питания (количество учащихся) подается заведующему пищеблока ежедневно в день оказания 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 № 29 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 № 29 соответствуют действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов 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. Персоналом столовой соблюдаются 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 №29 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 №29. В состав бракеражной комиссии входят: заведующий столовой, заместитель директора по УВР, медицинский работник организации здравоохранения, закрепленный за МОУ СОШ №29.
- 4.3. Проверка пищи на качество осуществляется до приема ее детьми.
- 4.4. По итогам проверки вносится советующая запись в бракеражный журнал.
- 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. Контроль за работой школьной столовой может осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Организация родительского контроля может осуществляться родителями в составе 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 №29.
- 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 №29.