

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №21»**

г.Тверь, Петербургское шоссе, д.42

Принято на заседании
Педагогического совета

МОУ СОШ №21

Протокол № 01 от 28.08. 2025г.

Утверждаю

Директор МОУ СОШ №21

/Сорокин С.П.

Приказ № 163 от 29.08. 2025г.



Положение

**об организации бесплатного горячего питания детей, нуждающихся в
социальной поддержке семей, обучающихся в МОУ СОШ №21**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации бесплатного горячего питания детей, нуждающихся в социальной поддержке семей, обучающихся в МОУ СОШ №21 (далее

- Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от 30.03.1999 N 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 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»

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 №21 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 №21 на основании

списка, утвержденного ГБУ РЦСН «Мой семейный центр» г. Твери и Калининского района.

2.2. Питание обучающихся организуется на базе столовой МОУ СОШ №21 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, состоящими 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 №21.

2.8. Заявка на организацию питания (количество учащихся) подается заведующим 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 №21 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 № 21 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 направлениях:

- 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 №21 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 №21. В состав бракеражной комиссии входят: заведующий столовой, заместитель директора по УВР, ответственный за организацию питания по школе, медицинский работник организации здравоохранения, закрепленный за МОУ СОШ №21. Состав бракеражной комиссии утверждается директором образовательной организации.

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

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

4.5. Контроль за работой школьной столовой может осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Организация родительского контроля может осуществляться родителями в рабочей группы. 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 №21.

4.6. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.