



УТВЕРЖДЕНО

Директор школы

Л.М.Кулакова

Пр. № 52-О от 01.09.2020 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ БЕСПЛАТНОГО ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ МКОУ СОШ имени генерал-лейтенанта
В.Г. Асапова с. Калинино Малмыжского района Кировской области**

1. Общие положения

Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов МКОУ СОШ имени генерал-лейтенанта В.Г. Асапова с. Калинино Малмыжского района Кировской области (далее – Положение) устанавливает порядок организации питания обучающихся в школе, определяет общие принципы организации питания и порядок организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов МКОУ СОШ имени генерал-лейтенанта В.Г. Асапова с. Калинино Малмыжского района Кировской области (далее – школа).

Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

Настоящее Положение разработано в соответствии с:

Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012,

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 26.07.2019) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Уставом школы.

Основные задачи организации питания учащихся 1-4 классов:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Общие принципы организации питания

В соответствии с установленными требованиями СанПиН в школе созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- ежегодно разрабатывается и утверждается режим работы столовой, график питания учащихся.

Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение учащихся горячим питанием, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

Для учащихся начальных классов предусматривается организация:

- бесплатного горячего питания (завтрак);

- специализированного питания для учащихся, имеющих противопоказания по употреблению той или иной группы продуктов питания (согласно медицинского документа и заявления родителей).

Питание организуется в соответствии с разработанным примерным меню, утвержденным директором школы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Организацию питания в начальных классах и ведение таблиц учета осуществляет ответственный, назначаемый директором школы на текущий учебный год.

3. Порядок организации питания

Ежедневно в обеденном зале и на официальном сайте школы вывешивается ежедневное меню, в котором указываются наименования блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

График питания регламентирует порядок приема пищи классов во время перемен. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется: завтраки – по классам, обеды – в индивидуальном порядке.

Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы, в составе не менее трех человек. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Контроль качества, сбалансированности и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора работники школы и представители родительского комитета школы.

Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащими и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно и своевременно предоставляют информацию о количестве питающихся в определённый день.

Классные руководители (воспитатели) сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.