

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 15»

ПРИНЯТО
Решением педсовета
Протокол № 1
от « 31 »августа 2021 года



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ № 15»
Дементьева Т.С..
Приказ № 212-ОД
от «01» сентября 2021 года

Положение

**о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за
организацией горячего питания обучающихся**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 15 (далее – Учреждение) 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 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- уставом школы;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

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 и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ СОШ № 15

- 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 для приготовления блюд;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие 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;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Федеральной Службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
- ежедневные меню;
- книга отзывов и предложений.

3.4. Режим питания в школе определяется СанПиНа 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.5. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиНа 2.4.2.2821-10), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Примерное меню согласовывается директором школы

3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется частным предприятием «ИП Чухланцева И.В.», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиНа 2.4.2.2821-10.

3.9. Директор школы является ответственным лицом за организацию учащихся горячим питанием.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) 1-4 классы, дети из малообеспеченных и малоимущих семей, дети ОВЗ.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам. Продолжительность обеденного перерыва - 20 минут.

4.5. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

4.6. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется территориальным отделом Федеральной Службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные родители обучающихся, специально создаваемая комиссия по контролю качества горячего питания два раза в месяц.

5.3. Родительский комитет может осуществлять контроль в соответствии с настоящим Положением.

5.4. Состав комиссии по контролю качества горячего питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

Родительский контроль организации бесплатного горячего питания
в МБОУ СОШ №15

Акт проверки

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Вопрос Да/нет

1 Имеется ли в школе меню? _____

а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования школы _____

б) да, но без учета возрастных групп _____

в) нет _____

2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и обучающихся?

а) да б) нет

3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и обучающихся месте?

а) да

б) нет

4. В меню отсутствуют повторы блюд?

а) да, по всем дням

б) нет, имеются повторы в смежные дни

5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

а) да, по всем дням

б) нет, имеются повторы в смежные дни

6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования школы?

а) да

б) нет

7. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

а) да б) нет

9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

а) нет

б) да

10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

а) да

б) нет

11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

а) да б) нет

12. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

а) нет

б) да

13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

а) да б) нет

14. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

а) нет б) да

15. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

а) нет