

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в школе являются:

2.1.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых качествах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.1.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.1.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.1.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.1.5. модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

2.1.6. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

3.2.1. соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

3.2.2. обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

3.2.3. наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

3.2.4. обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

3.2.5. наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

3.2.6. соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

3.3.1. заявки на питание;

3.3.2. гигиенический журнал для сотрудников;

3.3.3. журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

3.3.4. журнал бракеража готовой пищевой продукции;

3.3.5. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

3.3.6. журнал здоровья;

3.3.7. журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

3.3.8. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

3.3.9. журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

3.3.10. ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

3.3.11. приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями, воспитателями, ответственным по питанию в школе, осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правилах соблюдения режима приема пищи, требованиях к организации горячего питания обучающихся.

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

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

(Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения");

3.7. Порядок предоставления права на льготное (бесплатное) горячее питание.

3.7.1. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

3.7.2. Обучающиеся 5-11 классов из многодетных семей, а также учащиеся, чьи родители погибли на СВО, обеспечиваются льготным (бесплатным) горячим питанием после предоставления пакета документов, подтверждающих статус семьи.

3.7.3. Право на получение бесплатного горячего питания возникает у обучающегося со дня подачи всех необходимых документов.

3.7.4. На основании представленных документов и заявления родителей (законных представителей) директор издает приказ о предоставлении обучающимся льготного (бесплатного) горячего питания.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками ООО «Манго Плюс», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляются в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

3.11. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки) соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) соответствует санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы. В доступном для родителей и детей месте (в зале для приема пищи) вывешена следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

4.2. Для всех обучающихся созданы условия для организации питания. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели для приходящих обучающихся.

4.3. Учащиеся школы обеспечиваются горячим питанием в обеденное время по графику, утвержденному директором школы.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с режимом дня. Режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный за организацию питания по школе обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в классах на каждый день. Сопровождающие классные руководители, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для 1-4-х классов работниками школы.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе, утверждаемым директором школы.

4.8. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

4.9. Ответственный по питанию в школе:

4.9.1. проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

4.9.2. осуществляет контроль соблюдения трафика отпуска питания обучающихся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

4.9.3. 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 органами Роспотребнадзора.