

«Утверждаю»

Директор школы: \_\_\_\_\_  
/Горчакова Т.И./

«31» августа 2022 г.

Приказ от 31.08.2022 г. № 58

Рассмотрено на Советании при директоре  
от 29.08.2022 г. № 1

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**«Об организации питания**  
**обучащихся и воспитанников**  
**МОУ Конкинская ООШ»**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В целях сохранения и укрепления здоровья учащихся и работников школы, в соответствии с ФЗ - 273 «Об образовании в РФ» от 21.12.2012 г. (с изменениями); Перечнем поручений от 24.01.2020 г. № Пр-113 по реализации Послания Президента РФ Федеральному собранию РФ от 15.01.2020 г. о реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях; правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (с приложениями), действующими до 01.01.2027 г.; санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», действующими до 01.01.2027 г.; распоряжения Правительства Забайкальского края от 10.07.2020 г. № 201-р; Уставом МОУ Конкинская ООШ в МОУ Конкинская ООШ организуется горячее питание. В основу деятельности при организации горячего питания заложен принцип здорового питания.

1.2. Для организации горячего питания в МОУ Конкинская ООШ создается подразделение общественного питания – школьная столовая в отдельно расположенном помещении, включающем в себя: зал для приема пищи, цеха: горячий цех, холодный цех, овощной цех, мясорыбный цех, молочный цех, кладовая сухих продуктов.

1.3. Для организации горячего питания в штатное расписание вводятся специальные единицы работников столовой. Их количество определяется соответствующими нормативами.

1.4. Питание учащихся осуществляется за счет федерального, краевого и местного бюджетов, родительской платы, внебюджетных средств ОУ.

1.5. Для более широкого удовлетворения потребностей учащихся в питании в школе может дополнительно организовываться буфет.

1.6. В школьной столовой может осуществляться приготовление блюд, их хранение и реализация. Использование в иных целях не допускается.

1.7. Столовая ОУ работает на продовольственном сырье (или полуфабрикатах). Столовая производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

1.8. МОУ Конкинская ООШ должна проводить производственный контроль в соответствии с порядком и периодичностью, установленными в плане производственного контроля.

## 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

2.1. Горячее питание получают обучающиеся в следующем порядке:

Классы	Не в режиме подвоза
1-4	одноразовое питание (до 6 часов)
5-9	одноразовое питание

2.2. Режим организации питания утверждается приказом директора школы в начале учебного года.

2.3. Стоимость питания устанавливается на заседании общешкольного родительского собрания и приказом директора ОУ.

2.4. Оплата питания производится через бухгалтерию школы.

2.5. Обучающиеся 1-4 классов МОУ Конкинская ООШ получают бесплатное горячее питание за счет средств федерального бюджета. Для получения льготы на получение бесплатного горячего питания родителями (законными представителями) обучающихся 1 – 4 классов не требуется представлять никаких документов.

2.6. Обучающиеся 5-9 классов получают горячее питание за родительскую плату или пользуются правом на получение бесплатного льготного питания из краевого бюджета (при условии предоставления родителями (законными представителями) обучающихся следующих документов: справка о признании семьи малоимущей. Родители (законные представители) обучающихся имеют право выбора одноразового или двухразового питания ребенка через подачу личного заявления директору школы в соответствии с п. 2.1. Положения.

2.7. Для обеспечения контроля за организацией качественного питания приказом директора школы назначается ответственный за качество приобретаемых продуктов, создается бракеражная комиссия и комиссия по контролю за санитарно-гигиеническим и противоэпидемическим режимом, состав и график работы которых утверждается приказом директора школы.

2.8. Для обеспечения режима питания, порядка во время приема пищи организуется дежурство педагогов и учащихся по столовой. Дежурный учитель следит за раздачей блюд лично в руки учащимся, а также за соблюдением правил поведения и личной гигиены.

2.9. Педагогические работники и другие работники могут получать горячее питание за соответствующую плату в установленном порядке.

2.10. Обучающиеся с ОВЗ имеют право на получение двухразового бесплатного горячего питания в МОУ Конкинская ООШ. Для реализации вышеуказанной льготы родители (законные представители) обучающегося с ОВЗ должны представить справку о признании ребенка обучающимся с ОВЗ.

2.11. Для организации горячего питания обучающихся за счет родительской платы необходимо родителям (законным представителям) обучающихся вносить плату за питание ребенка в последний день месяца накануне начала

месяца, в который будет осуществляться организация горячего питания (до 01 числа месяца питания).

### **3. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ, КАЧЕСТВОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, СОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ И НОРМ СанПин**

3.1. МОУ Конкинская ООШ является ответственным лицом за организацию и качество предоставляемого горячего питания обучающихся.

3.2. Организация планирует, организует и осуществляет производственный контроль за организацией питания, обеспечивает систематическое рассмотрение его результатов на заседаниях при директоре, родительских собраниях и т.п. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами и предметами производственного окружения. МОУ Конкинская ООШ обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП (от англ. Hazard Analysis and Critical Control Points – анализ опасностей и критические контрольные точки) для управления безопасностью пищевых продуктов, а также ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий»;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендованной номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (в соответствии с приложением 5 Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020).

3.3. В контроле, в соответствии с Положением, принимают участие бракеражная комиссия, комиссия по контролю за санитарно-гигиеническим и

противоэпидемическим режимом. Могут создаваться и другие комиссии и группы для контроля за качеством питания, - в зависимости от ситуации, и утвержденные приказом директора ОУ.

3.4. Бухгалтерия ОУ с периодичностью 1 раз в квартал осуществляет снятие остатков продуктов в столовой.

#### **4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ УЧАЩИХСЯ И РАБОТНИКОВ ШКОЛЫ**

4.1. Обучающиеся имеют право на полноценное и качественное питание.

4.2. Педагоги и другие работники школы имеют право пользоваться услугами столовой в соответствии с данным Положением и режимом питания в школе.

4.3. Обучающиеся обязаны соблюдать правила поведения в столовой, пользоваться ее услугами в соответствии с режимом работы, родители должны вносить своевременную оплату за питание.

4.5. Работники столовой, педагогические работники обязаны добросовестно выполнять свои функции в соответствии с должностными инструкциями.

#### **5. ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕБЛОКУ**

5.1. Требования к организации работы на пищеблоке школьной столовой:

5.1.1. Режим работы и распорядок питания в школьной столовой. Как осуществляется замена повара.

5.1.2. Должностные обязанности работников кухни.

5.1.3. Наличие технологических карт.

5.1.4. Ответственный за приобретение продуктов питания (приказ).

5.1.5. Ответственный за качество приготовления пищи (приказ).

5.1.6. Договор о материальной ответственности с лицом, осуществляющим прием, хранение, отпуск продуктов на пищеблоке.

5.1.7. Создание бракеражной комиссии.

5.1.8. Специальное образование лиц, причастных к работе на пищеблоке и приготовлению пищи.

5.1.9. Проведение санитарных дней в соответствии с графиком, утвержденным директором школы (приказ).

5.1.10. на каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которой отмечаются результаты периодических медицинских обследований и сведения о гигиенической аттестации.

5.1.11. Производить на пищеблоке инвентаризацию остатков продуктов питания один раз в квартал.

5.1.12. Производить сверку табелей посещаемости школьной столовой с меню – требованиями. Результат должен быть один к одному. Проводит ответственный работник бухгалтерии.

5.1.13. Работники пищеблока должны быть обеспечены спецодеждой, для каждого три комплекта.

5.2. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре пищеблока.

5.2.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

5.2.2. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельное и специально маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда: холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.; производственные столы с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х» - хлеб и т.д.; разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой – «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» - вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», сельдь; кухонная посуда с маркировкой: «1 блюдо», «2 блюдо», «3 блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.

5.2.3. Складские помещения должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами (но не ртутными).

5.2.4. Столы должны быть цельнометаллическими из нержавеющей стали или дюраль-алюминия для обработки сырого мяса, сырых кур, сырой рыбы, овощей. Для разделки теста используют столы с деревянными крышками, - гладко выструганными, без щелей.

5.2.5. Для разделки готовых продуктов следует выделять отдельные разделочные столы, ножи, доски из твердых пород (дуб, береза, бук).

5.2.6. Разделочные доски моют с использованием разрешенных моющих средств, ополаскивают и ошпаривают кипятком, хранят доски в металлических кассетницах, либо в подвешенном состоянии в ящиках.

5.2.7. Посуда рекомендуется из нержавеющей стали. Не допускается использование эмалированной посуды с трещинами или с отбитой эмалью. Не допускается алюминиевая или пластмассовая посуда. Посуду с трещинами, отбитыми краями не используют.

5.2.8. Кухонную посуду следует хранить на специальных полках (стеллажах), мелкий инвентарь – в шкафах.

5.2.9. Технологическое оборудование для обработки сырых и готовых продуктов следует маркировать, по окончании работы желательно промывать с добавлением моющих средств, ошпаривать кипятком, желательно просушивать.

5.2.10. Мытье кухонной посуды и инвентаря проводят в трех секционных моечных ваннах. Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой (50 градусов С) с добавлением моющего средства, ополаскивают, просушивают.

5.2.11. Чистую посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м. от пола.

5.2.12. Дезинфекцию посуды проводят ежедневно в конце дня. В случае возникновения инфекционных заболеваний обработка посуды проводится по предписанию эпидемиолога. Наличие моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке должно быть в полном объеме.

5.2.13. Обеденные столы после каждого приема пищи промывают горячей водой с моющим средством и ополаскивают.

5.2.14. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется транспортом, имеющим санитарные паспорта.

5.2.15. Продукты перевозятся в закрытой маркированной таре.

5.2.16. Поступающие продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации, подтверждающим их качество (сертификат, ветеринарное свидетельство). Ответственный работник делает запись в бракеражном журнале сырых продуктов. Для предотвращения инфекционных заболеваний не допускается принимать продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность включения в питание.

5.3. Хранение продуктов.

5.3.1. Хранение продуктов следует производить в кладовых помещениях в таре поставщика (ящики, коробки, бидоны).

5.3.2. Муку, сахар, крупу, макаронные изделия следует размещать в кладовых для сухих продуктов, оборудованных стеллажами, ларями; овощи – в погребах, овощехранилищах, кладовых для овощей. Скоропортящиеся продукты – в холодильных камерах, холодильниках, снабженных термометрами. Также в холодильниках должна храниться суточная проба готовых блюд в объеме ста граммов в стерильной стеклянной посуде с крышкой и записью (завтрак, обед, первое, второе, третье блюдо, проставляется число, когда поставлена проба). Проба хранится не менее 48 часов при температуре 2-6 градусов С.

5.4. Требования к залу приема пищи.

5.4.1. У входа в здание столовой следует иметь коврик, решетку, скребки, а в зале у входной двери влажный коврик. Коврики и решетка ежедневно очищаются и моются.

5.4.2. Столы в зале должны быть с гигиеническим покрытием, либо покрыты клеенкой. В технически исправном состоянии должны быть скамейки, стулья, механическая сушка. На столах обязательны салфетки.

5.4.3. Зал оборудуется умывальником, механической сушкой, гигиеническими салфетками.

5.4.4. В зале поддерживается уют, уборка производится после каждого посещения учащимися столовой с применением дезинфицирующих средств. Мыть столы, сиденья горячей водой с мылом.

5.5. Ведение документации по контролю за питанием детей, качеством продукции на пищеблоке:

5.5.1. В школьной столовой должны вестись следующие журналы:

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» - ответственный за ведение: заведующий школьной столовой; «Журнал

бракеража готовой пищевой продукции» - ответственный за ведение: бракеражная комиссия ОУ; «Гигиенический журнал (сотрудники) - ответственный за ведение: санитарно-гигиеническая комиссия; «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд» - ответственный за ведение: заведующий столовой; «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании» - ответственный за ведение: заведующий столовой; «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» - ответственный за ведение: заведующий столовой; «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» - ответственный за ведение: заведующий столовой; «Ведомость контроля за рационом питания» - ответственный за ведение: заведующий столовой.

#### 5.6. Питьевой режим и организация мытья рук детей

5.6.1. В школьной столовой – кипяченая вода, чай, компоты.

5.6.2. Перед питанием детей – мытье рук из кранов, установленных в здании школы.

5.7. Мытье рук с мылом, применяется механическая сушка или гигиенические салфетки. Использование полотенец запрещено.

5.6. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в школьной столовой должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в школьную столовую не принимаются.

5.7. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в школьной столовой, должны соответствовать

требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям . Пищевая продукция школьной столовой, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

5.8. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

5.9. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

5.10. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

5.11. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

5.11. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

5.12. Лица, поступающие на работу в школьную столовую, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

5.13. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо школы, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

5.14. В помещениях школьной столовой не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В школьной столовой запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5.15. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений школьной столовой обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

5.16. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

5.16.1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

5.16.2. реализация на следующий день готовых блюд;

5.16.3. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.17. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

5.18. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

5.19. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

5.20. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

5.21. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

5.22. При формировании рациона здорового питания и меню должны соблюдаться следующие требования:

5.22.1. Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

5.22.1.1. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

5.22.1.2. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

5.22.1.3. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей

5.22.1.4. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения.

5.23. В МОУ Конкинская ООШ должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

5.24. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

5.25. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей

питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

5.26. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5.27. МОУ Конкинская ООШ должна размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки 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.

5.28. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции в школьной столовой должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником школьной столовой в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

5.29. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должны соблюдаться следующие требования:

5.29.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

5.29.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

5.29.4. МОУ Конкинская ООШ для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

5.30. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

5.32. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

## **6. РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

6.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом МОУ Конкинская ООШ. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом МОУ Конкинская ООШ.

6.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и тому подобное;
- условия соблюдения личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

6.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей при участии в работе общешкольной комиссии (приложения: анкета; форма оценочного листа).

Итоги проверок обсуждаются на заседании коллегиальных органов управления образовательной организации и общих родительских собраниях и фиксируются в протоколах, которые могут быть направлены в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя, органов контроля (надзора) с целью содействия в решении обсуждаемых вопросов.

6.4. При проведении родительского контроля за организацией горячего питания детей руководствоваться «Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 05.2020 г.