

Рассмотрено
на Педагогическом совете
СОШ при «ППК им.З.Н.Батырмурзаева»

Протокол № 1 от 28.08 2025г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РД
«ГПК им.З.Н.Батырмурзаева»
М.С.Сулейманов
№ 1 от 28 2025г.



ПОЛОЖЕНИЕ **о горячем питании**

Хасавюрт, 2025г.

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 июля 2022 года, санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом общеобразовательной организации, Постановлением Правительства Российской Федерации от 20.10.2021 № 1802 "Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации".
- 1.2. Положение разработано в целях организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, обеспечивающего охват 100% от числа таких детей.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся, получающих начальное общее образование в школе при ГБПОУ РД «ППК им. З. Батырмурзаева»
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы, и размещается на официальном сайте образовательной организации в разделе «Организация питания».
- 1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном в п.1.4 настоящего Положения.

2. Организация питания обучающихся

- 2.1. В школе при ГБПОУ РД «ППК им. З. Батырмурзаева» созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов (в соответствии со списочным составом) – один раз в день.
- 2.2. Питание обучающихся организуется согласно договора аренды № 01-01-23 от 12.01.2023г ИП Асхабовой Пари Магомедовны .
- 2.3. Обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются горячим питанием в виде горячего завтрака.

- 2.4. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка.
- 2.5. Меню разрабатывается на период не менее 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 их калорийности вывешиваются в обеденном зале.
- 2.6. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей на информационном стенде, сайте школы.
- 2.7. Администрация школы 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 должны соответствовать действующим в РФ гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно СанПиН и техническим регламентам таможенного союза.
- 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 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;
 - 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. Общеобразовательная школа при ГБПОУ РД «ППК им. З. Батырмурзаева» 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. В состав бракеражной комиссии входят: заведующий столовой, директор школы, социальный педагог, медицинский работник организации здравоохранения, закрепленный за школой.
- 4.3. Проверка пищи на качество осуществляется до приема ее детьми.
- 4.4. По итогам проверки вносится советующая запись в бракеражном журнале.
- 4.5. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров.
- 4.6. Повседневный контроль за работой школьной столовой может осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме, в форме анкетирования родителей и детей, в участии в работе общественной комиссии. 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 Общеобразовательная школа при ГБПОУ РД «ППК им. З. Батырмурзаева». персональная ответственность за организацию родительского контроля возлагается на директора школы.
- 4.7. При проведении родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:
 - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
 - возможность дегустации блюд, их внешний вид, вкусовые качества;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- 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;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей); -информирование родителей и детей о здоровом питании.

4.8. Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях.

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

4.10. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил доставляемой пищи , а также за организацией питания учащихся в целом возлагается на зам. директора школы по учебной работы.