

УТВЕРЖДЕНО
Директор МОУ «СОШ №12
им.В.Ф.Суханова»
_____ **Л.Р. Валиева**

Приказ № 60-од от «14» февраля 2022 г.

Рассмотрено на заседании Педагогического совета
Протокол № 4 от «14» февраля 2022 г.

Согласовано на заседании Совета обучающихся
Протокол № 2 от «14» февраля 2022 г.

Согласовано на заседании Совета родителей
Протокол № 2 от «14» февраля 2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке оказания услуг по обеспечению питанием обучающихся, получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование в муниципальном общеобразовательном учреждении

**«Средняя общеобразовательная школа № 12
имени Героя Советского Союза Суханова Виталия Федоровича»
Энгельсского муниципального района Саратовской области**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке оказания услуг по обеспечению питанием обучающихся, получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование в МОУ «СОШ №12 им. В. Ф. Суханова» (далее - Порядок), разработано с целью совершенствования организации питания обучающихся в МОУ «СОШ №12 им. В. Ф. Суханова», осваивающих программы начального общего, основного общего и среднего общего образования.

1.2. Положение о порядке оказания услуг по обеспечению питанием обучающихся, получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование в МОУ «СОШ №12 им. В. Ф. Суханова» разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID- 19)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года № 16;

- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2.
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18 мая 2020 года);
- Приказа министерства образования Саратовской области от 30 октября 2021 года № 1664 «Об утверждении регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях Саратовской области»;
- Приказа комитета по образованию Энгельсского муниципального района от 25.01.2022 года « Об утверждении Положения о порядке оказания услуг по обеспечению питанием обучающихся, получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование в общеобразовательных учреждениях, подведомственных комитету по образованию администрации Энгельсского муниципального района».

2. Организация питания

В МОУ «СОШ №12 им. В. Ф. Суханова» (далее ОУ) должны быть созданы условия для организации питания:

1) обучающихся 1-4 классов, в том числе с учетом имеющих заболевания, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия), в размере 100% за счет источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации;

2) обучающихся 1-11 классов, отнесенных к отдельной категории граждан, в том числе посещающих группы продленного дня, за счет средств областного бюджета, местного бюджета (при условии выделения субсидии из местного бюджета на финансовое обеспечение питанием указанной категории) и родительской платы;

3) обучающихся 5-11 классов за счет родительской платы

Мониторинг охвата питающихся рекомендуется осуществлять с применением современных специализированных информационных систем входящих в Единый реестр Российских программ для электронных вычислительных машин и баз данных.

Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно ОУ с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся и материально-технического оснащения пищеблоков образовательных организаций.

При организации питания обучающихся образовательной организацией самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к специализированным организациям.

Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития, а также с учетом имеющих заболевания обучающихся, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро - микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), школьного обеда - 600-750 ккал (30- 35% от суточной калорийности). При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с требованиями законодательства.

Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании либо модернизации пищеблока (полный цикл, доготовочный, раздаточный). Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать процессам работы образовательной организации (количество питающихся и пропускная способность залов для приема пищи, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи и посадок за столы и т.п.). Исходя из типа пищеблока в каждой образовательной организации применяется одна из трех моделей организации питания:

- модель полного цикла организации питания;
- модель доготовочной организации питания;
- модель раздаточной организации питания.

При применении модели полного цикла организации питания технологические операции по организации питания осуществляются на пищеблоке ОУ . На пищеблоке полного цикла должен соблюдаться принцип поточности выполнения технологических операций, должны исключаться встречные и перекрестные потоки кулинарных полуфабрикатов и пищевой продукции, загрязненной и чистой транспортировочной тары, наплитной посуды и инвентаря.

На пищеблоке должны быть выделены специальные помещения для приемки, входного контроля и хранения сырья; для предварительной обработки поступившего сырья и продукции; цеха горячей кулинарной обработки сырья; помещения для отгрузки, сортировки готовой продукции; помещения для обработки тары и упаковки.

При применении модели доготовочной организации питания в товаропроводящей цепочке организации питания выделяются комбинаты (центры) школьного питания или предприятия, на которых организовано производство кулинарных изделий из сырьевых заготовок и полуфабрикатов, в т.ч. высокой степени готовности. На доготовочных пищеблоках остаются только «чистые» операции по тепловой обработке сырьевых заготовок и полуфабрикатов, и организации обслуживания, исключаются «грязные» операции по первичной обработке сырья.

При применении модели раздаточной организации питания все операции по тепловой кулинарной обработке сырья вынесены на комбинаты (центры) школьного питания или

предприятия. Пищеблоки образовательных организаций не оснащены горячими цехами и осуществляют операции только по регенерации (разогреву) приготовленных и охлажденных блюд, а также осуществляет раздачу и сервировку.

2.1. Организации горячего питания обучающихся начальных классов МОУ «СОШ №12 им. В. Ф. Суханова»

Обучающиеся 1-4 классов ОУ обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, в дни обучения в течение учебного года за счет источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации, в виде завтрака или обеда, в зависимости от режима (смены) обучения.

Для обучающихся 1-4 классов ОУ, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия), а также обучающихся, находящихся на домашнем обучении, которым не предоставляется возможным организовать горячее питание, в образовательных организациях родителям (законным представителям) обучающихся, указанной категории, осуществляется выплата денежной компенсации, либо предоставляется продуктовый набор (сухой паек) за счет средств местного бюджета (при условии выделения субсидии из местного бюджета). (Приложение № 1 к Порядку).

Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать 12- 16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Обед должен включать в себя закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При выборе формы предоставления бесплатного горячего питания рекомендуется учитывать мнение родителей (законных представителей) обучающихся.

Питание обучающихся 1-4 классов носит заявительный характер от родителей (законных представителей).

2.2. Организация питания обучающихся 1-11 классов, отнесенных к отдельной категории граждан, в том числе посещающих группы продленного дня

К отдельной категории граждан, имеющих право на получение питания, относятся:

- 1) дети из малоимущих семей;
- 2) дети из многодетных семей;
- 3) дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, находящимся под опекой (попечительством);
- 4) дети-инвалиды;
- 5) дети из семей, находящихся в социально опасном положении;
- 6) дети с ограниченными возможностями здоровья;
- 7) дети беженцев и вынужденных переселенцев, проживающих в центрах временного размещения беженцев и вынужденных переселенцев (за исключением детей беженцев и вынужденных переселенцев, прибывших с территории Украины, а также граждан, вынужденно покинувших территорию Украины);
- 8) дети беженцев и вынужденных переселенцев, прибывших с территории Украины, а также граждан, вынужденно покинувших территорию Украины.

Обучающиеся 1-4 классов, отнесенные к отдельной категории граждан, посещающие группы продленного дня, получают дополнительное питание в виде полдника или обеда и полдника, согласно утвержденного меню, из расчета в день на одного обучающегося указанной категории в дни обучения в течение учебного года из областного бюджета, местного бюджета

(при условии выделения субсидии из местного бюджета на финансовое обеспечение питанием указанной категории) и (или) родительской платы.

Обучающиеся 5-11 классов, отнесенные к отдельной категории граждан, в образовательных организациях (за исключением обучающихся, получающих питание в группах продленного дня) получают одноразовое питание в виде завтрака или обеда, в зависимости от режима (смены) обучения, согласно утвержденного меню, из расчета в день на одного обучающегося в дни обучения в течение учебного года из областного бюджета, местного бюджета (при условии выделения субсидии из местного бюджета на финансовое обеспечение питанием указанной категории) и (или) родительской платы.

Обучающиеся 5-11 классов, отнесенные к отдельной категории граждан, посещающие группы продленного дня, получают питание в виде обеда и полдника, согласно утвержденного меню, из расчета в день на одного обучающегося указанной категории в дни обучения в течение учебного года из областного бюджета, местного бюджета (при условии выделения субсидии из местного бюджета на финансовое обеспечение питанием указанной категории) и (или) родительской платы.

Для обучающихся 5-11 классов ОУ, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия), а также обучающихся, относящихся к отдельной категории граждан, находящихся на домашнем обучении, которым не предоставляется возможным организовать горячее питание, в образовательных организациях родителям (законным представителям) обучающихся, указанной категории, осуществляется выплата денежной компенсации, либо предоставляется продуктовый набор (сухой паек) за счет средств местного бюджета (при условии выделения субсидии из местного бюджета). (Приложение № 1 к Порядку).

Питание обучающихся 1-11 классов, отнесенных к отдельной категории граждан, в том числе посещающих группы продленного дня носит заявительный характер от родителей (законных представителей).

3. Требование к специализированным организациям, осуществляющих питание в МОУ «СОШ №12 им. В. Ф. Суханова»

3.1. Питание обучающихся осуществляется в помещениях, находящихся в основном здании ОУ.

3.2. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования и информационно-коммуникационного оборудования, (систем самообслуживания и электронных очередей). При оснащении пищеблоков технологическим оборудованием и кухонной посудой учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п. Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблока ОУ, рекомендуется проводить его оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400-450 человек).

3.3. Производственные помещения пищеблока ОУ оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Все, установленное в производственных помещениях, технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

3.4. Ежегодно перед началом нового учебного года ОУ принимает меры по проведению технического контроля исправности технологического оборудования. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо своевременно внести изменения в меню.

3.5. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

3.6. В буфете-раздаточной ОУ должны быть предусмотрены объемнопланировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд. Буфет-раздаточная ОУ должен быть оборудован:

- не менее двух моечных ванн (или одной двухсекционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;
- раковиной для мытья рук;
- двумя цельнометаллическими производственными столами: один для термоконтainers, второй — для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);
- холодильником (холодильным шкафом);
- стеллажом (шкафом) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

Перед входом в помещение для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее двух раковин для мытья рук обучающихся.

3.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями законодательства. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблоков в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

3.8. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать требованиям законодательства.

3.9. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Санитарная обработка технологического оборудования, уборка помещений и хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с требованиями законодательства.

3.10. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся.

4. Требование к качеству питания и условиям приема пищи

4.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в ОУ должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам и техническим регламентам таможенного союза.

4.2. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать требованиям законодательства.

4.3. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста.

4.4. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 50% от установленного срока.

4.5. Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

4.6. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных организациях муниципальные заказчики в соответствии с законодательством в сфере закупок устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов. Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями нормативно-технических документов.

4.7. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать требованиям законодательства и быть выполненными из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами (устойчивость к кислотам, щелочам, легко мыться, очищаться, поддаваться дезинфицированию и просушиванию).

4.8. Столовые ОУ необходимо обеспечивать достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

5. Требования к приемке, хранению и срокам пищевых продуктов

5.1. Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями законодательства. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Приёмка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций, и в порядке, определяемом в договоре.

5.2. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями законодательства. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

5.3. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.

5.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом организатора питания. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

6. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

6.1. Условия труда работников организаторов питания должны отвечать требованиям нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работников осуществляется в соответствии с требованиями законодательства.

6.2. В столовой (пищеблоке) должны быть созданы условия для соблюдения работниками правил личной гигиены в соответствии с требованиями законодательства.

6.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию.

6.4. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца и отметку о допуске к работе.

7. Организация информационно-просветительской деятельности по формированию культуры здорового питания

Деятельность по формированию культуры здорового питания в ОУ должна носить системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях, уровнях образования, выстраивается на основе взаимодействия с органами власти, научными учреждениями, учреждениями здравоохранения, дополнительного образования, другими заинтересованными организациями.

ОУ формирует нормативную базу работы по формированию культуры здорового питания, включающую:

- локальные нормативные акты образовательной организации, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности;
- соответствующие разделы (информационные блоки, мероприятия) в основной образовательной программе, плане воспитательной работы образовательной организации, Программе формирования культуры здорового и безопасного образа жизни, учебных планах по предметам, дисциплинам, публичном докладе об итогах деятельности образовательной организации.

Образовательная организация обеспечивает методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по формированию культуры здорового питания обучающихся, а также проведение мониторинга питания обучающихся с помощью специализированных информационных систем.

Особое внимание при проведении данной работы уделяется системе помощи обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, просветительской работе с родителями (законными представителями).

Образовательная программа по формированию культуры здорового питания содержит обязательную (80%) и вариативную (20%) части и включает в себя следующие разделы: пояснительную записку с указанием цели программы, планируемые результаты освоения программы, учебный план, формы организации образовательного процесса, систему оценки достижения основных результатов освоения программы, межпредметные связи (предметные области: физическая культура, технология, ОБЖ, химия и другие), перечень необходимой для реализации программы учебно-методической, учебной и популярной литературы и наглядных пособий, в том числе на электронных носителях.

Вариативная часть позволяет учитывать возрастные и индивидуальные особенности обучающихся, региональный и этнокультурный компоненты. С учетом специфики программ необходимо предусмотреть практико-ориентированное обучение, предусматривающее знания о питании (сведения о правильном питании, о безопасном приготовлении и хранении пищи, о принципах управления весом для здоровья) и умения, связанные с питанием (планирование питания, оценка рекламы и ярлыков пищевых продуктов) и с оценкой и коррективкой личных привычек в питании.

В программу воспитания ОУ включается раздел, направленный на формирование культуры здорового питания обучающихся, предусматривающий мероприятия по работе с родителями (законными представителями) по указанной тематике.

Программа воспитания культуры здорового питания строится с применением максимально широкого набора форм работы: экскурсии, конференции, олимпиады, круглые столы, уроки здоровья, дни национальной кухни, дни качества школьной столовой, а также с учетом возможностей организации каникулярного времени детей. При составлении программ воспитания указанной направленности необходимо учитывать мнение родительской общественности и привлекать специалистов в области медицины, кулинарии, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и развивать систему общественной оценки качества питания в образовательной организации.

Информационные уголки и стенды в ОУ оформляются по различным направлениям формирования культуры здорового питания. Наиболее удобное место для размещения уголков и стендов для

обучающихся - торцовые и боковые стены, простенки коридоров, ведущих к столовой, а также стены обеденного зала, для родителей (законных представителей) - стены главного холла, для педагогических работников - учительская.

На сайтах образовательных организаций должны освещаться мероприятия по тематике питания, такие как: закупку нового оборудования для столовой, проведение конкурсов на лучшее здоровое блюдо, конференций и конкурсов для обучающихся, лекций и семинаров для родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания.

Эффективным способом работы с родительской общественностью является создание на сайте образовательной организации (и/или в специализированной информационной системе) раздела по консультированию участников образовательных отношений в режиме «вопрос-ответ», предоставляющего возможность оперативно получить разъяснения у специалистов, а также своевременно урегулировать спорные ситуации и конфликты.

Большое значение для создания положительного отношения у обучающихся к питанию в школе имеет эстетическое оформление школьной столовой, которая по своему виду напоминает кафе, с учётом разработки и продвижения бренда здорового питания.

8. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

8.1. ОУ является ответственным лицом за организацию и качество питания обучающихся.

8.2. ОУ обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции.

8.3. Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации школы. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

8.4. Систематический контроль в течение учебного года за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся.

8.5. Организация родительского контроля может осуществляться родителями (законными представителями) индивидуально, в форме анкетирования/мониторинга родителей (законных представителей) и детей (Приложение 3 к Положению), участия в работе общешкольной комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующий порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом ОУ. Результаты проверок организации питания обучающихся отражаются в контрольном журнале.

8.6. При организации контроля рекомендуется использовать современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет- сайтов, мобильных приложений, информационных автоматизированных систем и т.д.) с возможностью контроля меню, стоимости блюд и др. в режиме онлайн.

8.7. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в образовательных организациях могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- возможность дегустации блюд, их внешний вид, вкусовые качества;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличиесалфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил 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;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

8.8. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации ОУ учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

8.9. Информация о ежедневном меню, а также о цикличном меню должна размещаться в доступном для прочтения месте столовой (пищеблока, буфета-раздаточной) ОУ, а также в сети интернет на сайте МОУ «СОШ №12 им. В.Ф.Суханова» и организации общественного питания, а также в специализированных информационных системах применяемых, для автоматизации учета питания. В случае изменения меню, такая информация должна размещаться в столовой (пищеблоке, буфете-раздаточной) образовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.

8.10. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на руководителя школы.