

Приказ

от « 03 » 11 2022г.

№ -203

О внесении изменений дополнений в Положение об организации питания обучающихся МОУ ОШ №104 Ворошиловского района Волгограда»

О внесении дополнений в Положение об организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении «МОУ ОШ №104 Ворошиловского района Волгограда»

В соответствии с «Региональным стандартом оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-11 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Волгоградской области»

1. Внести дополнения в Положение об организации питания обучающихся в МОУ ОШ №104 Ворошиловского района Волгограда», утвержденное педагогическим советом (протокол от 15.03.2021 № 5) и введенное в действие приказом директора МОУ ОШ №104 от 16.03.2021 № 36).
2. Приказ довести до сведения всех участников образовательных отношений.
3. Князевой А.С., учителю начальных классов, в срок до 12.11.2022 года внесенные изменения разместить на официальном сайте школы
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МОУ ОШ №104

Е.В.Лымарь

С приказом ознакомлен

Приказ подготовила
ответственная за питание
С.В.Давыдова

Утверждаю
Директор МОУ ОШ №104
Е.В.Лымарь
Введено в действие
Приказом по МОУ ОШ №104
№203 от 03.11.2022

**Дополнения
в Положение об организации питания обучающихся
в муниципальном общеобразовательном учреждении
«МОУ ОШ №104 Ворошиловского района Волгограда»**

1.1. Дополнить Главу 5 «Порядок предоставления обучающимся меры социальной поддержки по обеспечению питанием» пунктом 5.14. «Порядок предоставления питания учащимся 1-11 классов нуждающихся в лечебном и диетическом питании»

«Организация питания детей, нуждающихся в лечебном питании, осуществляется в МОУ ОШ №104 при наличии технической возможности. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача).

Для организации лечебного питания обучающихся необходимо обязательное выделение отдельного помещения для хранения продуктов и приготовления блюд, оборудованное технологическими столами, разделочным инвентарем и моечной ванной, кухонной и столовой посудой. Допускается использовать посуду, принесенную ребенком из дома. При отсутствии в школе возможности оборудования отдельного помещения на пищеблоке, питание детей с целиакией организуется из продуктов, блюд, а так же посуды, принесенных ребенком из дома.

Для организации лечебного питания детей родитель (законный представитель) предоставляет в школу заявление о предоставлении лечебного питания с приложением назначения лечащего врача, индивидуального меню, разработанного специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка, технологических карт к каждому блюду меню или ссылок на сборник рецептур для детского питания.

По результатам рассмотрения направленных документов предоставляет ответ о возможности обеспечения меню или об отказе. В отказе указываются причины, по которым выполнение данного меню не может быть обеспечено и информирует о порядке организации питания готовыми блюдами домашнего приготовления.

При положительном решении о приготовлении питания по лечебному меню Школа закрепляет ответственного, который будет осуществлять контроль обеспечения и выдачи данных рационов питания согласно разработанному меню обучающемуся.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющимся в школе цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

В МОУ ОШ №104, питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителям детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях.

Родители (законные представители) детей, нуждающихся в лечебном питании готовыми домашними блюдами, предоставляют в школу заявление об организации питания готовыми блюдами

домашнего производства с приложением назначения лечащего врача и индивидуального меню, разработанного специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка.

Ответственность за качество переданных готовых домашних блюд для организации питания детей, нуждающихся в лечебном питании, возлагается на родителей (законных представителей) обучающихся.

Питание организуется в обеденном зале или специально отведенных помещениях. Оборудованных столами и стульями, холодильником для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновой печи для разогрева блюд, обеспечиваются условия для мытья рук. Родитель (законный представитель) обучающегося готовые домашние блюда передает в школу в контейнерах ежедневно (в день посещения ребенком школы).

Контейнер, в котором предоставляются готовые домашние блюда, должен отвечать следующим требованиям: изготовлен из пищевого пластика, имеет обозначение на упаковке «ПП», «РР», «5»; имеет обозначение эксплуатации при температуре от -15 до +90-140, что позволяет разогревать блюдо с использованием СВЧ.

Все переданные контейнера хранятся в холодильном оборудовании, которое отвечает всем требованиям безопасности. Контейнер возвращается обучающемуся по завершению пребывания ребенка в школе.

Все готовые блюда должны быть реализованы в день их предоставления родителями.

Невостребованные готовые домашние блюда возвращаются родителям или обучающимся в этот же день. Если контейнер не забрали, он утилизируется вместе с содержащейся в нем продукцией.

1.2. Порядок организации питания учащихся готовыми домашними блюдами:

2. Обучающийся приносит промаркированный контейнер (с указанием даты и времени изготовления пищи, ФИО обучающегося, класс, подпись родителей) с готовыми домашними блюдами, соответствующими меню, разработанному лечащим врачом, согласно времени пребывания обучающегося в школе и самостоятельно ставит его в холодильник в обеденном зале;
3. Обучающимся 1-4 классов готовые домашние блюда сотрудники пищеблока разогревают в печи СВЧ, в таре, предоставленной родителями (законными представителями);
4. Обучающиеся 5-11 классов самостоятельно разогревают готовые домашние блюда в печи СВЧ контейнере;
5. Контейнеры после приема пищи обучающиеся забирают с собой.