

**Положение
об организации рационального питания обучающихся**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся МБОУ Субботинская СОШ им. Героя Советского Союза С.У.Кривенко (далее — СОШ), определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов питания.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся СОШ являются:

а) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, др.;

б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся СОШ;

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

е) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

ж) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся СОШ, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

1.3. Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940- 05 «Организация детского питания»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409- 08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1293- 03
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4. 0179-20, утв. 18 мая 2020.
- Методические рекомендации МР 2.4.0480-20 «Родительский контроль за организации горячего питания детей в ОО» утв. 18 мая 2020.
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178;

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в СОШ, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании обучающихся, составлении меню и ассортиментных перечней

2. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Питание обучающихся в школе регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409- 08 от 23 .07.2008 г.

2.1. Организация питания учащихся является обязательным направлением деятельности СОШ

2.2. Организация питания предполагает получение бесплатного горячего завтрака для всех обучающихся.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием.

Для обучающихся, посещающих группу продленного дня с режимом работы до 18 часов, дополнительно организуется полдник.

Обучающиеся, осваивающие основные образовательные программы на дому, получают выплату денежной компенсации взамен горячего завтрака и горячего

обеда, исходя из сложившейся стоимости двухразового горячего питания в СОШ.

2.3. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы СОШ и санитарным правилам. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах в соответствии с режимом учебных занятий, графиком питания. За каждым классом в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

2.4. Питание в СОШ организуется на основе примерного десятидневного меню в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.5. Ответственность за организацию питания возлагается на руководителя СОШ.

Руководитель СОШ обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю над качеством школьного питания.

Руководитель СОШ может назначать приказом ответственного за отдельные аспекты организации питания из числа работников СОШ с определением ему функциональных обязанностей, ответственных лиц за осуществление контроля качества поступающей в СОШ продовольственной продукции.

2.6. Десятидневное меню, ежедневное меню размещается на сайте СОШ, ежедневное меню размещается на информационном стенде СОШ.

2.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в СОШ должны осуществлять предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в СОШ, с которыми в соответствии с действующим законодательством заключены соответствующие контракты.

2.8. Шеф — повар несет ответственность за контроль качества поступающей продукции, составлением отчетности, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомости по рациону питания, за соблюдением технологии приготовления пищи, за соблюдением норм вложения сырья, за соблюдением санитарноэпидемиологического режима.

2.9. СОШ должно обеспечить свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в СОШ. В СОШ рекомендуется предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Питьевой режим организуется в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; бутилированная вода, принесенная из дома. Бутилированная вода должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

2.10. Организация питания в СОШ может осуществляться с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке СОШ в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.11. Для организации питания учащихся должны использоваться специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-

гигиенических норм и правил по следующим направлениям: соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам; обеспеченность минимумом технологического оборудования, 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;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал заявки на питание, табеля учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, рецептуры (технологические карты) на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

2.12. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками СОШ, отвечающими квалификационным требованиям.

2.13. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, состав и полномочия данной комиссии регламентируются действующим в СОШ локальным актом.

2.14. Состав бракеражной комиссии, утверждается приказом руководителя СОШ в начале каждого учебного года.

2.15. В СОШ должен проводиться производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются СОШ в соответствии с Программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении

Шушенская начальная общеобразовательная школа.

2.16. Питание в СОШ может быть организовано за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся. Случаи и порядок обеспечения питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований

определяется действующим законодательством Российской Федерации.

2.17. Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на лиц, определенных по приказу руководителя СОШ.

2.18. Заявка на количество питающихся обучающихся предоставляется классным руководителем, воспитателем ГПД не позднее начала 2-го урока.

2.19. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденного списка, несут ответственность за ведение табеля учета посещаемости обучающимися школьной столовой

2.20. Шеф - повар ведет ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание, по классам. Для правильности и своевременности расчетов не позднее 5 дней по окончании месяца готовит отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с бухгалтером управления образования.

2.21 . Предварительное накрытие столов осуществляется подсобными рабочими кухни.

2.22. Администрация школы совместно с классными руководителями, осуществляет разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью большего охвата обучающихся горячим двухразовым питанием.

3. Требования к формированию меню для обучающихся

3.1. Примерное десятидневное меню должно быть составлено с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированно по возрастным группам обучающихся. Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания.

3.2. Примерное десятидневное меню подлежит обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

3.3. Меню разрабатывается на основе утвержденных наборов (рационов) питания, удовлетворяющих потребности обучающихся разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ.

3.4. При необходимости (по медицинским показаниям) для обучающихся формируются рационы диетического питания.

3.5. При разработке меню учитывается продолжительность пребывания обучающихся в СОШ, возрастная категория.

3.6. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

3.7. При разработке меню для питания обучающихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

3.8. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 - 3 дня. Не

допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах). В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих же продуктов.

3.9. Ежедневно, на основе десятидневного меню с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем СОШ.

3.10. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем ОО меню, в котором указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, их стоимости.

3.11. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

4. Родительский контроль за организацией питания обучающихся в СОШ

4.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания СОШ осуществляется при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом.

4.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю над организацией питания обучающихся:

- представитель родительского комитета класса согласует время и дату посещения школьной столовой;
- сопровождение представителя родительского комитета осуществляет ответственный за организацию питания в СОШ;
- представитель родительского комитета класса проводит дегустацию блюд и наблюдает организацию питания;
- замечания, предложения сообщает шеф-повару, администрации.

4.3. При проведении мероприятий родительского контроля над организацией питания обучающихся могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, 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 или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

4.4. Организация родительского контроля так же может осуществляться в форме анкетирования родителей и обучающихся и участия в работе общешкольной комиссии. Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях.