

**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 санитарно-эпидемиологического 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 промышленных 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) наготавливаемые 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.