

РАССМОТРЕНО
педагогическим советом ОГБОУ
«Вейделевская СОШ»
протокол № 4 от «10» февраля 2021г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом ОГБОУ «Вейделевская СОШ»
от «11» февраля 2021 г. №88
И.о. директора школы
Н.В.Котова



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И
ПОДРОСТКОВ ОБЛАСТНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ВЕЙДЕЛЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

I. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации здорового питания детей и подростков в Областном государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «Вейделевская средняя общеобразовательная школа» Белгородской области (далее – школа), определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов здорового питания.

1.2. Основные понятия.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим Федеральным законом, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

1.3. Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включающие в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

1.4. Основными задачами при организации питания детей и подростков в ОГБОУ «Вейделевская СОШ» Белгородской области 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, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
 - б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся общеобразовательных учреждений;
 - в) оптимальный режим питания;
 - г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
 - д) учет индивидуальных особенностей обучающихся общеобразовательных учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
 - е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
 - ж) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- з) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 года № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- закон Белгородской области от 31 октября 2014 года № 314 «Об образовании в Белгородской области»;
- закон Белгородской области от 28 декабря 2004 года № 165 «Социальный кодекс Белгородской области» (с изменениями);
- постановление Правительства Белгородской области от 30 декабря 2013 года № 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области»;
- постановление Правительства Белгородской области от 09 ноября 2015 года № 399-пп «Об утверждении Регламента организации контроля результатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции,

заключенными заказчиками Белгородской области»;

- постановление Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года № 469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 30 декабря 2019 года;

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций» утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года;

- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1.6. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в общеобразовательных организациях, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

Ответственность за организацию питания несет директор школы. Директор обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю за качеством школьного питания.

Директор школы ежегодно назначает приказом ответственного за отдельные аспекты организации питания из числа педагогических работников с

определением ему функциональных обязанностей, ответственных лиц за осуществление контроля качества поступающей в школу продовольственной продукции.

I. Основные организационные принципы питания обучающихся.

Питание детей в школе регламентировано требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года №32.

Организация питания в школе осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, и индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании на основании медицинского заключения.

Основным организационным принципом питания обучающихся в школе является применение единого стоимостного подхода («тарелка» единой наполненности и стоимости) для всех категорий обучающихся (получающих питание за счет бюджетных средств, либо за родительскую плату).

2.1. Для обучающихся школы организовано горячее здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в ОГБОУ «Вейделевская СОШ» обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда и горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Обучающиеся с 5 по 11 классы обеспечиваются одноразовым бесплатным питанием (завтраком).

Стоимость бесплатного одноразового горячего питания (завтрак) составляет 52 рубля 07 копеек. Стоимость обеда для обучающихся льготных категорий 77 рублей. Стоимость обедов за родительскую плату – 77 рублей.

Для обучающихся, получающих образование на дому, организовано питание в виде продуктовых наборов («сухих пайков») исходя из фактической стоимости горячего завтрака.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети из многодетных семей обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием, из них получающие образование на дому - продуктовым набором («сухим пайком») на сумму фактически сложившейся стоимости двухразового горячего питания в конкретной территории.

Обучающиеся из малоимущих семей обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием, из них получающие образование на дому - продуктовым набором («сухим пайком») на сумму фактически сложившейся стоимости двухразового горячего питания 52,07(завтрак) + 77 рублей (обед).

Выдача продуктового набора («сухого пайка») также производится обучающимся из многодетных семей, детям с ограниченными возможностями здоровья и обучающимся из малоимущих семей в период обучения на дому

с использованием дистанционных форм на основании приказа образовательной организации.

2.3. Выдача продуктового набора («сухого пайка») осуществляется продуктами согласно приложению к настоящему Положению.

2.4. Для приема пищи учащимися используется специальное помещение – обеденный зал на 300 посадочных мест.

Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы общеобразовательной организации. График питания обучающихся, режим работы пищеблока и столовой утверждаются приказом директора на учебный год. График доводится классным руководителем до сведения учащихся, родителей (законных представителей) путем размещения в классном уголке, на информационном стенде в столовой, на официальном сайте школы.

Ежедневно в обеденном зале на информационном стенде размещается меню, утвержденное директором школы.

Интервалы между приемами пищи составляют не менее 2-3 часов и не более 3,5-4 часов.

Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

Заявка количества питающихся учащихся каждого класса предоставляется классными руководителями шеф – повару накануне до 12-00 часов. В случае отсутствия учащегося в школе, заявку на следующий день может подать родитель (законный представитель) либо сам учащийся, связавшись с классным руководителем любым удобным средством коммуникации.

2.5. Ответственность за организацию качественного питания в общеобразовательных организациях возлагается непосредственно директора школы.

Координацию деятельности общеобразовательной организации по организации питания обучающихся и контроль за исполнением ею законодательства РФ в сфере организации питания обучающихся осуществляет департамент образования Белгородской области.

Руководитель общеобразовательной организации назначает приказом ответственного организатора школьного питания из числа работников данной организации с определением ему функциональных обязанностей и ответственного за осуществление контроля качества поступающей в образовательную организацию продовольственной продукции.

2.6. Администрация школы совместно с Управляющим советом, родительским комитетом и предприятиями общественного питания на платной и бесплатной основах организует горячее питание обучающихся.

При организации питания детей образовательное учреждение учитывает представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья, по медицинским показаниям организовать диетическое питание.

При постановке ребенка на индивидуальное питание в школе родителю ребенка (законному представителю) необходимо обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением (обращением или иной принятой в

организации формой) о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания (назначения лечащего врача).

На основании полученных документов директор школы совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка.

Руководитель образовательной организации информирует классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

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

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключаящих наличие в меню пищевых аллергенов.

Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

В образовательной организации для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале по индивидуальному графику.

2.7. Организация питания в школе осуществляется с помощью приготовления блюд непосредственно на пищеблоке общеобразовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

К обслуживанию горячим питанием на договорной основе привлекаются работники общественного питания, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятия общественного питания).

В целях обеспечения качественной организации питания проводится обучение работников пищеблока на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца), а также у поставщиков технологического оборудования.

2.8. В школе обеспечен свободный доступ учащихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе.

Питьевой режим в школе организован посредством установки устройств с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) и кипяченой воды.

Устройства для выдачи воды устанавливаются в обеденном зале в месте, исключающем попадание прямых солнечных лучей.

Кулеры обеспечиваются стаканами, промаркированными подносами для чистой и использованной посуды.

Мойка кулеров производится не реже одного раза в семь дней, с использованием дезинфицирующих средств – не реже одного раза в три месяца.

Организация питьевого режима с использованием кипяченой воды проводится в соответствии со следующими требованиями:

- вода кипятится не менее 5 минут;
- вода охлаждается до комнатной температуры;
- вода охлаждается в той же емкости, в которой кипятилась;
- смена воды в емкости для раздачи проводится каждые 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается;
- время смены кипяченой воды отмечается в графике.

При проведении массовых мероприятий продолжительностью более 2-х часов каждый ребенок, участник мероприятия, обеспечивается дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства в расчете не менее 1,5 литра на одного ребенка.

2.9. Проверка качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией (назначается приказом по образовательной организации), в состав которой входят медицинский работник общеобразовательной организации, заведующий производством, организатор школьного питания (дежурный учитель).

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется медицинским работником школы в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечиваются посредством проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов.

Предметом школьного производственного контроля является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а именно детей и подростков (в т.ч. санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, технических регламентов и др.), выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий предприятиями, осуществляющими организацию питания в образовательном учреждении, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

Основные направления производственного контроля:

- контроль за формированием рациона питания, приемом пищи;
- входной производственный контроль, включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры температуры и выборочные лабораторные исследования;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока, включая контроль проведения ремонтных работ;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологических процессов, в т.ч. хронометраж технологических процессов, инструментальные замеры температуры в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала;
- приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение температуры готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы);
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Ежегодный мониторинг организации школьного питания осуществляется на основе анализа состояния питания учащихся по следующим направлениям:

- состояние здоровья обучающихся;
- характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
- обеспеченность обучающихся двухразовым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- соответствие школьного пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- ценообразование, стоимость питания, дотации на питание обучающимся ОУ из средств регионального бюджета и внебюджетных источников;
- изучение общественного мнения об организации питания в школе;
- система электронных безналичных расчетов при оплате питания;
- пропаганда здорового питания в школе;
- осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в школе;
- подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в ОУ.

2.10. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных организаций осуществляется только при наличии соответствующих документов (удостоверения

качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

2.12. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

В организациях общественного питания образовательных организаций должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

2.13. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготавливаемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

2.14. Родительский комитет, Управляющий совет, представители совета отцов принимают участие в контроле организации питания в общеобразовательной организации в составе общественной комиссии по согласованию с администрацией общеобразовательного учреждения.

Положение о работе Комиссии, состав и график работы разрабатывается общеобразовательной организацией, утверждается приказом директора на каждый учебный год.

В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 3-х человек), представитель совета отцов, медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся в образовательной организации.

Рассмотрение вопроса о результатах деятельности общественной комиссии осуществляется не менее двух раз в учебном году (декабрь, апрель) на совещаниях

при директоре образовательной организации.

2.15. Питание в общеобразовательной организации за счет средств регионального и федерального (для обучающихся 1-4 классов) бюджетов, регионального бюджета (для обучающихся 5-11 классов), в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

Оплата школьного питания производится за наличный расчет организуется по классам по талонам со штампом общеобразовательной организации и подписью ответственного лица, в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем образовательной организации.

Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на ответственного организатора школьного питания, определенного приказом руководителя образовательной организации.

Определенный в установленном порядке организатор школьного питания образовательной организации ведет ежедневный учет обучающихся, в т.ч. получающих бесплатное питание в данной образовательной организации, по классам. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями общественного питания организатор школьного питания образовательной организации не позднее 5 дней по окончании месяца готовит утвержденный руководителем образовательной организации отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием общественного питания, совместно с классными руководителями образовательной организации проводит работу по распространению талонов на горячее питание среди обучающихся всех классов.

2.16. Классные руководители или учителя образовательной организации сопровождают детей в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

Администрация образовательной организации несет ответственность за организацию питания обучающихся, организует питание обучающихся в обеденном зале школьной столовой, а также организует дежурство учителей и обучающихся старше 14 лет, с согласия их родителей (законных представителей).

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

2.17. Ответственные работники пищеблока ведут документацию, предусмотренную в том числе требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.18. Ежегодный мониторинг организации школьного питания осуществляется на основе анализа состояния питания обучающихся школы по следующим направлениям:

- состояние здоровья обучающихся;
- характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
- обеспеченность обучающихся школы здоровым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- соответствие школьного пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- ценообразование, стоимость питания в образовательной организации, дотации на питание обучающимся образовательных организаций из средств

регионального бюджета;

- изучение общественного мнения об организации питания в образовательной организации;
- пропаганда здорового питания в школе;
- осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в образовательных организациях;
- подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в образовательных организациях.

2.19. ОГБОУ «Вейделевская СОШ» размещает на официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе перспективное двухнедельное и ежедневное меню.

В доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале) оформлены рекламные баннеры и «Уголок здорового питания», в которых содержится следующая информация:

- ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости блюд и общей стоимости приема пищи;
- меню дополнительного питания (буфетной продукции) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендаций для детей и родителей (законных представителей) по организации здорового питания детей;
- график приема пищи.

II. Принципы формирования меню основного питания.

В целях обеспечения единого стоимостного подхода («тарелка» единой наполненности и стоимости) для всех категорий обучающихся, получающих питание за счет бюджетных средств, либо за родительскую плату, применяется единое меню.

3.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, в школе разработан рацион питания.

3.2. Питание в школе организуется на основе разработанного примерного меню основного питания на период не менее двух недель (10 -14 дней) для двух возрастных групп: 1-4 классы, 5-11 классы.

Меню основного питания утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается директором школы.

Меню основного питания размещается на официальном сайте школы.

3.3. Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания (требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Двухнедельное меню составляется дифференцированно по возрастным группам учащихся с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона.

Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности 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 используемых сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

При разработке меню для основного питания учащихся предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупы и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих же продуктов.

3.4. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи.

3.5. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.6. Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем общеобразовательной организации и размещается на информационном стенде в обеденном зале.

3.7. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

3.8. В меню основного питания не допускается:

- повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день, или последующие 2-3 дня;
- повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни;
- в смежные дни использование блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия

в разных блюдах);

– повторение в различных приемах пищи в один день 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. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

III. Принципы формирования рациона питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся.

4.1. При формировании рациона основного питания учащихся соблюдаются следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

– удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

– сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

– максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

– адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

– разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса.

4.2. Обучающиеся школы должны быть обеспечены всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания.

4.3. Рационы питания детей и подростков различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и подростков и формируются отдельно для младшего и старшего школьного возраста в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения.

4.4. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся составляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.5. При организации питания обучающихся необходимо руководствоваться среднесуточными наборами пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных организаций в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.6. В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух- и

трехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следует составлять: завтрак – 20-25%, обед – 30-35%, полдник – 10-15% (для обучающихся во вторую смену - обед – 30-35%, полдник – 10-15%).

4.7. Завтрак должен содержать горячее блюдо - творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное), мясное, рыбное. В завтрак широко используются молочные каши, запеканки. В качестве горячих напитков в завтрак используются, какао-напиток с молоком, чай, чай с лимоном, чай с молоком и т.п.

В состав завтрака в качестве дополнительного питания необходимо включать молоко ультрапастеризованное с массовой долей жира не менее 3,2 % в индивидуальной асептической упаковке с трубочкой массой нетто до 200 мл и натуральный мёд в индивидуальной разовой упаковке в объеме 10 грамм.

4.8. Обед обязательно включает в себя закуску (салат или свежие овощи), горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства. В качестве закуски используется салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

Меню обеда составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов.

4.9. Для реализации принципов здорового питания обед дополнен свежими фруктами, кондитерскими изделиями.

4.10. 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 (блюд) по пищевым и биологически активным веществам

4.11. В полдник включается напиток (кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

4.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

4.13. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов С, холодные супы, напитки – не выше 14 градусов С.

4.14. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

4.15. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки

промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

4.16. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника.

4.17. Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

4.18. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

V. Организация дополнительного питания через школьный буфет.

5.1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.2. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

5.3. Буфетная продукция утверждается организатором питания и распространяется на все места ее реализации, действующие на территории общеобразовательного учреждения.

VI. Объемно-планировочные решения и размещение организаций общественного питания в общеобразовательной организации

6.1. Образовательная организация на договорное основе сотрудничает с организацией общественного питания Вейделевское РАЙПО, которое осуществляет услугу питания.

6.2. В столовой школы предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, имеются следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

6.3. Питание обучающихся осуществляется в помещении, находящемся в основном здании общеобразовательной организации.

6.4. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

6.5. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

6.6. Пищеблок оснащён необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

- в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл.

- в составе технологического оборудования необходимо имеются 2 электроплиты на 6 конфорок каждая. Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 гр, следовательно, для гарниров имеются 3 кастрюли объемом по 40 л (400 x 150 гр).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр. Для основных блюд имеются 3 кастрюли объемом 20 л (400 чел. x 80 гр).

6.7. Для реализации принципов здорового питания пищеблок образовательной организации оснащён пароконвекционным автоматом (пароконвектомат).

6.8. С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке имеется электрический жарочный шкаф (на 4 секции), электросковороды.

6.9. Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, имеется специальный кухонный инвентарь (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо имеются 3 кастрюли объемом по 10 л. (400 чел. x 75 мл).

6.10. Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо имеется специальный кухонный инвентарь: (ковши) с длиной ручки, позволяющие при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

6.11. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

6.12. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

6.13. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

6.14. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

6.15. Для всех обучающихся созданы условия для организации питания.

Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две перемены. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

При обеденном зале установлены умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.

VII. Формирование культуры здорового питания в образовательной организации.

7.1. Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

7.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- 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 в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

7.3. Общеобразовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

7.4. Во время организации внеклассной работы педагогический коллектив проводит беседы, лекции, викторины, занятия по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и

питательной ценности продуктов, культуры питания.

7.5. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «Уголке здоровья» и т.п.

7.6. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания организуется во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

7.7. При разработке программ по совершенствованию организации школьного питания важно учитывать не только требования, предъявляемые ФГОС и СанПиН, но и реальную ситуацию в образовательных организациях.

Общая схема разработки программы «Совершенствование школьного питания»:

I этап - Предварительная диагностика (анализ организации питания в ОУ и семье)

II этап - Выделение проблем («болевых точек») и приоритетных направлений

III этап - Общий план программы

IV этап - Реализация программы

V этап - Оценка результативности и эффективности программы.

7.8. В образовательной организации работа по формированию культуры здорового питания проводится по трем направлениям.

Первое – рациональная организация питания в школе, в школьной столовой, где все от внешнего вида школьной столовой до состава продуктов в школьном буфете должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в образовательных организациях должны не только соответствовать всем гигиеническим требованиям, но и служить примером здорового питания.

Второе – реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания. При формировании культуры здорового питания наиболее эффективна комплексная и системная работа, когда постепенно формируются основы гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания, о культуре питания разных народов и т.п. Например, на протяжении уже многих лет зарекомендовала себя комплексная программа, которая может использоваться в начальной и в основной школе, является программа «Разговор о правильном питании». Программа предусматривает различные формы организации занятий, наиболее эффективные в разном возрасте и предполагает тесное взаимодействие с родителями.

При реализации образовательных программ необходимо соблюдать принципы формирования культуры здорового питания, важнейшими из которых являются:

- научная обоснованность и практическая целесообразность;
- возрастная адекватность;
- необходимость и достаточность информации;
- модульность структуры;
- системность и последовательность;
- вовлеченность семьи в реализацию программы.

Третье направление – просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей в процесс формирования культуры

здорового питания в семье. Специальные исследования, проведенные Институтом возрастной физиологии РАО, показывают, что питание детей в семье, как правило, нерационально и несбалансированно, нарушен режим питания. Во многих семьях, даже живущих в сельской местности, в питании мало овощей, фруктов, молочных продуктов, а предпочтение отдается колбасным и кондитерским изделиям и т.п.

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР
ФОРМИРОВАНИЯ СУХОГО ПАЙКА***
(из расчета за 10 учебных дней)

| № п/п | Наименование рекомендуемых продуктов | Норма выдачи (кг, л, шт.) |
|----------|---|------------------------------------|
| 1 | Консервы рыбные (горбуша, сайра, сардины) в потребительской упаковке промышленного изготовления | 1 шт. |
| 2 | Консервы мясные (тушёнка) в потребительской упаковке промышленного изготовления | 1 шт. |
| 3 | Крупы в ассортименте, макаронные изделия в потребительской упаковке | 1 кг |
| 4 | Соки (в ассортименте) в потребительской упаковке промышленного изготовления | 1 л |
| 5 | Молоко сгущенное в потребительской упаковке промышленного изготовления | 1 шт. |
| 6 | Молоко ультрапастеризованное с массовой долей жира не менее 3,2 % в индивидуальной асептической упаковке с трубочкой массой нетто до 200 мл | 10 шт. |
| 7 | Мед в индивидуальной разовой упаковке объемом 10 гр | 10 шт. |
| 8 | Консервированные овощи в ассортименте (кукуруза, фасоль, зеленый горошек, икра кабачковая, огурцы, помидоры) | 2 - 2,5 кг |
| 9 | Кондитерские изделия мучные (печенье, вафли, пряники) | 1,5 кг |
| 10 | Фрукты свежие, повидло | 1,5 кг |
| 11 | Чай, какао в потребительской упаковке промышленного производства | 0,1 кг |

* при формировании продуктовых наборов рекомендуем по максимуму разнообразить состав набора

