

<p>Согласовано Председатель профсоюзной организации:</p>  <p>А.В.Антоненкова</p>	<p>Утверждаю Директор школы:</p>  <p>А.С.Бабаев Приказ № -20/7 от 28 августа 2024года</p> 
---	--

ПОЛОЖЕНИЕ
О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В МОУ БУДИНСКОЙ ООШ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся в МОУ Будинской ООШ, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в соответствии со статьей 37 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации и с требованиями, установленными федеральными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.3. Положение разработано с целью реализации основных направлений социальной политики в части усиления адресной помощи семьям, имеющим детей, обеспечения охраны здоровья детей и урегулирования отношений по вопросам питания обучающихся между МОУ Будинской ООШ и родителями (законными представителями) учащихся.

2. Организация здорового питания и формирование примерного меню.

2.1. Школа самостоятельно организует питание учащихся на базе школьной столовой в дни занятий.

2.2. 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, директор школы разрабатывает рацион питания обучающихся, предусматривающий формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение фиксированного отрезка времени.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

2.4: Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся МОУ Будинской ООШ директор школы составляет и утверждает примерное меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.

2.5. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 — 11 и 12 — 18 лет).

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

2.6. При разработке примерного меню учитывается продолжительность пребывания обучающихся в школе, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

2.7. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 — 4-х часов.

2.8. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся.

2.9. 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. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.10. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями санитарных правил. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

2.11. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

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

2.13. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При двухразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак — 25%, обед — 35%. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

2.14. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов — должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 — 15%, 30 — 32% и 55 — 60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5.

2.15. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

2.16. Ежедневно в рационах 2 - разового питания следует включать мясо, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, сыр рекомендуется включать 1 раз в 2 — 3 дня.

2.17. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

2.18. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

2.19. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами

2.20. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором школы ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

2.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, 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.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

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

2.22. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

2.23. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

2.24. Реализация напитков должна осуществляться в потребительской таре емкостью не более 500 мл.

2.25. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

3. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

3.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

3.2. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

3.3. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

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

3.4. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

4. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции.

4.1. Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований санитарных правил

4.2: При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

4.3. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

4.4. Запрещено использовать для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, раковины для мытья рук.

4.5. Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.

4.6. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

4.7. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12 °С. с добавлением соли из расчета 7 — 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

4.8 Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

4.9. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 — 4 наружных листа.

4.10. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в моечных ваннах.

4.11. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте. Для обработки используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

— I — обработка в 1 — 2% теплом растворе кальцинированной соды;

— II — обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

— III — ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

4.12. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой..

4.13. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

4.14. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

4.15. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

4.16. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

— при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5 — 7 минут;

— порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);

— при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

— при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

— масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);

— яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

— яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;

— вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;

— гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

— салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

4.17. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) — в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

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

4.19. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

4.20. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут.

4.21. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

4.22. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

4.23. Строго должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

5. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

5.1. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных приложением №4 санитарных правил.

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

5.3; 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.

5.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

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

5.6. О проводимых мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация школы должна информировать родителей обучающихся.

6. Требования к организации питания.

6.1. Помещение, предназначенное для приема пищи, предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования и зоны для приема пищи обучающимися. Минимальный набор оборудования включает: холодильник, электроводонагреватель, 2-секционную мойку для мытья посуды. В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук; мыло, одноразовые полотенца.

6.2. Режим питания обучающихся утверждается директором образовательного учреждения и размещается в доступном для ознакомления месте.

6.3. Учащиеся МОУ Будинской ООШ питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год. Контроль над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков (обедов) возлагается на классных руководителей и повара.

6.4. Классные руководители, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания согласно списку и журналу посещаемости.

6.5. Администрация МОУ Будинской ООШ организует в обеденном зале дежурство учителей.

6.6. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно бракеражной комиссией школы, утверждаемой ежегодно приказом директора школы, и отмечается в бракеражном журнале.

- 6.7. Право на питание учащихся реализуется на платной и бесплатной основе.
6.8. За наличный расчет питание учащихся работниками столовой запрещается.

7. Порядок предоставления права на бесплатное питание.

7.1. Учащимся начальных классов предоставляется горячее питание за счет средств федерального бюджета.
7.2. В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья, обучающиеся, относящиеся к льготным категориям, обеспечиваются бесплатным горячим питанием в соответствии с нормативными документами федерального, регионального и муниципального уровня. К льготным категориям обучающихся относятся:

- Дети из многодетных семей;
- Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- Дети из неполных семей при раздельном проживании родителей, не получающие алименты в связи с невозможностью их взыскания;
- Дети одиноких матерей, доход которых не превышает прожиточный минимум;
- Дети из неблагополучных и малообеспеченных семей.

Право на социальную столовую предоставляется льготным категориям обучающихся, где доход не превышает прожиточного минимума.

- Дети из семей граждан Российской Федерации, призванных с территории Бельского муниципального округа Тверской области на военную службу по мобилизации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21.09.2022 N. 647, а также граждан Российской Федерации, заключивших в период мобилизации контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации в период проведения специальной военной операции.

8. Организация платного питания школьников.

8.1. Платное питание школьников организуется за счет средств родителей учащихся.

8.2. За счет средств родителей учащиеся могут получать горячие завтраки и (или) обеды, стоимость которых равна стоимости завтраков и обедов, определенных для бесплатного питания.

8.3. Ответственность за организацию питания за счет родительских средств возлагается на классных руководителей.

- 8.4 Предоставление питания за родительскую плату производится на добровольной основе.

9. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

9.1. Директор образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Тверской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях Совета школы, общешкольного родительского собрания;
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания в общеобразовательном учреждении;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет списки обучающихся для расчета средств на питание обучающихся в бухгалтерию;

- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;
- формирует список и ведет учет детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации;
- контролирует сбор платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в образовательном учреждении.

9.2. Классные руководители:

- ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления обеда в день питания уточняют представленную накануне заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков по категориям;
- ведут учет расходования денежных средств учащихся на питание;
- находятся в столовой во время приема пищи учащимися;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.

9.3 Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов в случае, если ребенок относится к категории детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации;
- своевременно вносят плату за питание ребенка;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

10. Взаимодействие. Контроль.

10.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов Положение предусматривает взаимодействие с Советом школы и педагогическим советом школы.

10.2. Контроль за надлежащим исполнением данного Положения лежит в пределах компетенции:

- внутришкольного контроля администрации школы, который проводится не реже одного раза в месяц с заинтересованными ведомствами и структурами.

Примечание: Срок действия данного Положения не ограничен