ПРИНЯТО на заседании Управляющего совета Протокол № 4 от «09» февраля 2021 г.	**УТВЕРЖДАЮ:** Директор МОУ «Колосковская СОШ» Валуйского района Белгородской области С.Е. Миненко Приказ № 14 от «09» февраля 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации здорового питания детей и подростков в МОУ «Колосковская СОШ» Валуйского района Белгородской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации здорового питания детей и подростков в МОУ «Колосковская СОШ» Валуйского района Белгородской области (далее – Школа), определяет основные организационные принципы формирования рационов здорового питания.

1.2. Основные понятия.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, отвечающих 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 Школе 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;

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 (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»;

- приказ управления образования администрации Валуйского городского округа «Об утверждении Положения об организации рационального питания детей и подростков в

общеобразовательных учреждениях Валуйского городского округа;

- 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;

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

2. 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.

2.1. Для обучающихся Школы организуется 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 обеспечиваются 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).

Для обучающихся, получающих образование на дому, организуется 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.

Выдача продуктового набора («сухого пайка») также производится обучающимся из многодетных семей, детям с ограниченными возможностями здоровья в период обучения на дому с использованием дистанционных форм на основании приказа.

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

2.4. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы Школы.

В соответствии с режимом работы в МОУ «Колосковская СОШ» предусмотрено два приема пищи: завтрак и обед.

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

2.5. Ответственность за организацию качественного питания в Школе возлагается на директора.

Координацию деятельности Школы по организации питания обучающихся и контроль за исполнением законодательства РФ в сфере организации питания обучающихся осуществляет управление образования администрации Валуйского городского округа совместно с органами местного самоуправления.

Директор Школы обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю за качеством школьного питания.

Директор Школы назначает приказом ответственного за организацию школьного питания из числа работников Школы с определением ему функциональных обязанностей и ответственного за осуществление контроля качества поступающей в продовольственной продукции.

2.6. Администрация Школы совместно с Управляющим советом, советом родителей (возможно - предприятиями общественного питания) на платной и бесплатной основах организуют горячее питание для обучающихся.

При организации питания детей Школа 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 организуется диетическое питание.

При постановке ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе родителю ребенка (законному представителю) необходимо обратиться к директору Школы с заявлением 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.

Директор Школы 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 дополнительно информировать учителя физической культуры, инструктировать 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, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

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

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

2.7. Организация питания в Школе может осуществляться с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках общеобразовательных организаций в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

К обслуживанию горячим питанием школьников допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятия общественного питания).

2.8. В Школе предусмотрено централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков и устройств для выдачи воды.

Чаша фонтанчика ежедневно обрабатывается с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), обеспечивается наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Обеспечивается свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в Школе.

Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных

лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

2.9. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, назначенной приказом по Школе, в которую входят медицинский работник (по согласованию), ответственный за организацию питания, представитель ПК, учителя, член совета родителей.

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 поваром 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) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечивается 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 за организацией питания Школе:

- контроль за формированием рациона питания, приемом пищи;
- входной производственный контроль, включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры t° 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 t° в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий;

- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения (в т.ч. инструментальные замеры t°; экспресс-методы, такие, как йод - крахмальная проба, определение активного хлора в растворах; исследования смывов с объектов внешней среды);

- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала;

- приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение t° готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы);

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

2.10. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Школе осуществляется 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.

2.11. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного на учебно-опытном участке Школы, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

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

При организации общественного питания Школы 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 приготовляемых 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. Совет родителей, Управляющий совет принимают участие в контроле организации питания в Школе в составе общественных комиссий по согласованию с администрацией Школы.

Положение о работе Комиссии, состав и график работы разрабатывается администрацией Школы, 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 родителей, медицинский работник ФАП (по согласованию). Обязательно участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

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

2.15. Питание в Школе организуется за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

Оплата школьного питания производится в безналичной форме оплаты по квитанциям через отделения банков и личные кабинеты электронной системы «Виртуальная школа».

Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на ответственного за организацию питания в Школе, определенного приказом директора Школы. Заявка на количество питающихся школьников предоставляется администрацией Школы за сутки до даты оказания услуги и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

Ответственный за организацию питания Школы 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 не позднее 5 дней по окончании месяца готовится утвержденный директором Школы отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с поставщиком и (или) предприятием общественного питания.

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

Администрация Школы несет ответственность за организацию питания обучающихся, организует питание обучающихся в обеденном зале школьной столовой, а также 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 учителя.

2.17. В целях обеспечения системы организации питания в Школе проводится обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения установленного образца).

Ответственные работники пищеблока должны вести документацию, предусмотренную в том числе требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложения 1,2,3,4,5,8,13 раздела VIII).

2.18. Школа размещает на своём официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе перспективное двухнедельное и ежедневное меню.

В обеденном зале оформляется «Уголок здорового питания», в котором обеспечивается наличие:

- ежедневного 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;
- рекомендаций для детей и родителей (законных представителей) по организации здорового питания детей;
- графиков приема пищи;
- иной организационной и правовой информации об условиях организации питания в Школе.

3. Составление меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков.

Для всех категорий обучающихся, получающих питание за счет бюджетных средств, либо за родительскую плату, применяется единое муниципальное меню для организаций, организующих питание самостоятельно.

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, следует разрабатывать рацион питания.

Общественное питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся Школы составляется примерное меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение №8).

3.3. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным директором Школы примерным двухнедельным меню.

Примерное двухнедельное меню согласуется с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Примерное двухнедельное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении (таблица 1,3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в Школе, меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается директором Школы, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню утверждается индивидуальным предпринимателем, согласовывается директором Школы, в которой организуется питание детей.

3.4. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.

3.5. 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.

3.6. При составлении меню (завтраков, обедов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (таблица 2 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При включении в рацион питания блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического оснащения пищеблоков торгово-технологическим оборудованием и организации доставки готовой продукции и транспортного обеспечения.

При разработке меню для питания обучающихся предпочтение следует отдавать 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 крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих же продуктов.

3.7. Меню разрабатывается на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся и воспитанников разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в общеобразовательном учреждении и учебной нагрузки (приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.8. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи.

3.9. 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.

3.10. Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором Школы.

3.11. 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) - организуется горячее питание.

3.12. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню,

не допускается. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Принципы формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в общеобразовательном учреждении.

4.1. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться 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.

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

4.2. Обучающихся Школы рекомендуется обеспечивать 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 для соответствующих общеобразовательных организаций.

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, среднего и старшего школьного возраста в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения (таблица 1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

4.5. При организации питания обучающихся Школы необходимо руководствоваться среднесуточными наборами пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных организаций (таблица 2 приложения 7 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% (таблица 4 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.7. Завтрак должен состоять из горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные

продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки. В завтрак широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки.

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 должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и напиток.

В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени, допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства), целесообразно в обед давать детям свежие фрукты.

Меню обеда должно быть 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 целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

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 (блюду) по пищевым и биологически активным веществам (приложение 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.11. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, 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.

5. Объемно-планировочные решения и размещение организаций общественного питания

5.1. Организациями общественного питания Школы для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций;
- столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
- столовые-доготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;
- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

5.2. В столовой Школы, работающей на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию.

5.3. Питание обучающихся осуществляется в помещении, находящемся в основном здании Школы.

5.4. 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.

5.5. При оснащении пищеблока учитываются современные тенденции по использованию технологического оборудования.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

5.6. При оснащении пищеблоков 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.

5.7. Для использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.), а также современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке имеется электрический духовой шкаф.

5.8. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться 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.

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

специальных щипцов.

5.10. Складское помещение для хранения пищевых продуктов оборудувано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

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

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 должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

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

5.12. Для всех обучающихся Школы созданы условия для организации питания.

Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания всех обучающихся в течение двух перемен

При обеденном зале установлены умывальники.

6. Формирование культуры здорового питания

6.1. Школа отвечает за организацию и качество горячего питания обучающихся.

6.2. Независимо от организационно- 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.

6.3. Школа разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

6.4. Во время организации внеклассной работы педагогический коллектив проводит беседы, лекции, викторины по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

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

6.6. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания организуются во взаимодействии Школы с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

Приложение
к Положению об организации рационального
питания детей и подростков в МОУ
«Колосковская СОШ» Валуйского района
Белгородской области

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*

Прошнуровано и скреплено печатью ___8___ листов.

Директор ___ С.Е.Миненко