

ПРИНЯТО
на заседании управляющего совета
протокол от «27» августа 2021 г. № 6

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ «Основная
общеобразовательная Знаменская
школа» от «30» августа 2021 г. №
293

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ МБОУ «Основная общеобразовательная Знаменская школа»

1. Общие положения

Настоящее Положение устанавливает порядок организации здорового питания детей и подростков в МБОУ «Основная общеобразовательная Знаменская школа», определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов здорового питания.

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.

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.

Основными задачами при организации питания детей и подростков в МБОУ «Основная общеобразовательная Знаменская школа» 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 общеобразовательного учреждения;

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 общеобразовательного учреждения (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.

Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых документов:

- Федеральный [закон](#) от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный [закон](#) от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановление Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 года № 900 «О внесении изменений в государственную программу 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» (с изменениями);

- 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;

- [Постановление администрации Старооскольского городского округа Белгородской области № 982 от 15 апреля 2020г. «О внесении изменений в порядок формирования поименного списка отдельных категорий обучающихся для получения льготного горячего питания в период учебных занятий в муниципальных общеобразовательных организациях Старооскольского городского округа, утвержденный постановлением главы администрации Старооскольского городского округа от 18 февраля 2014г. № 492»](#) и в Порядок, утверждённый этим постановлением»;

- [Приказ управления образования № 443 от 30 марта 2020 года «Об утверждении порядка обеспечения сухими пайками обучающихся льготных категорий, получающих образование на дому, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий»](#).

Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в МБОУ «Основная общеобразовательная Знаменская школа», принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации здорового питания обучающихся в МБОУ «Основная общеобразовательная Знаменская школа», 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.

2. Основные организационные принципы питания в МБОУ «Основная общеобразовательная Знаменская школа»

Питание детей в образовательном учреждении 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.

Для обучающихся общеобразовательного учреждения организуется горячее здоровое питание, которое предусматривает наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальном образовательном учреждении обеспечиваются учредителем такой организации не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая 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 9 классы общеобразовательной организации обеспечиваются одноразовым бесплатным питанием (завтраком).

Для обучающихся, получающих образование на дому, питание организуется в виде сухого пайка 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 муниципальной общеобразовательной организации 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.

Выдача продуктового набора («сухого пайка») осуществляется продуктами согласно приложению 1 к данному Положению.

Выдача продуктового набора («сухого пайка») также производится в период обучения обучающихся из многодетных семей, детей с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из малоимущих семей на дому с использованием дистанционных форм на основании приказа образовательной организации.

Для всех категорий обучающихся (получающих питание за счет бюджетных средств, либо за родительскую плату), применен единый стоимостной подход («тарелка» единой наполненности и стоимости).

Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы общеобразовательного учреждения.

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения.

Общеобразовательная организация (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования на автобуса	дополнительно к завтраку 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.

Организация питания обучающихся возлагается на организацию, осуществляющую образовательную деятельность.

Ответственность за организацию качественного питания в общеобразовательной организации возлагается непосредственно на руководителя, предприятия или предпринимателей, оказывающих услуги общественного питания, предприятие - победитель электронного аукциона на оказание услуг по организации питания учащихся, управление образования администрации Старооскольского городского округа.

Ответственный руководитель общеобразовательной организации обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю за качеством школьного питания.

Руководитель общеобразовательной организации и руководитель предприятия - победителя электронного аукциона на оказание услуг по организации питания учащихся назначают приказами ответственных организаторов школьного питания из числа работников данного учреждения с определением им функциональных обязанностей и ответственных за осуществление контроля качества поступающей в общеобразовательную организацию продовольственной продукции (в зависимости от модели организации школьного питания).

Координацию деятельности общеобразовательной организации по организации питания учащихся и контроль за исполнением ими законодательства РФ в сфере организации питания обучающихся осуществляют управление образования администрации Старооскольского городского округа совместно с администрацией Старооскольского городского округа.

Администрация общеобразовательного учреждения совместно с Управляющим советом, Советом родителей (законных представителей) и предприятиями общественного питания на платной и бесплатной основах организует горячее питание для обучающихся.

При организации питания детей образовательная организация 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 организованном детском коллективе 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 руководитель образовательной организации 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 дополнительно информируются учителя физической культуры, инструктируются 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 осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми 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.

Организация питания в общеобразовательном учреждении осуществляется с помощью индустриальных способов производства питания непосредственно на пищеблоке общеобразовательного учреждения 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).

Индустриальными способами производства питания для общеобразовательного учреждения обеспечивается промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными

(увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство наборов (рационов) питания, с последующей их выдачей доготовочными и раздаточными столовыми общеобразовательных учреждений.

В общеобразовательном учреждении предусмотрено централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей [гигиеническим требованиям](#), предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой 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), кипяченой воды обеспечено 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.

Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в общеобразовательном учреждении.

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 обеспечивается дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия составляет не менее 1,5 литра на одного ребенка.

Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией (назначается приказом по образовательному учреждению), в состав которой входят дежурный администратор общеобразовательного учреждения, повар, социальный педагог.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке 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 оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/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.

Применительно к образовательному учреждению возможны следующие основные направления производственного контроля за организацией питания в образовательном учреждении:

- 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.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания общеобразовательного учреждения 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, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ сохраняется до конца реализации продукта.

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах общеобразовательного учреждения, 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, сохраняется в организации общественного питания общеобразовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

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

В организации общественного питания общеобразовательного учреждения соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

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 проводятся 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.

Члены Совета родителей (законных представителей) принимают участие в контроле организации питания в общеобразовательном учреждении 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 представитель администрации школы, представитель педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 2-х человек). 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.

Питание в общеобразовательном учреждении может быть организовано за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

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

Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов возлагается на ответственного организатора школьного питания, определенного образовательным учреждением по приказу. Заявка на количество питающихся школьников предоставляется администрацией общеобразовательного учреждения за сутки до даты оказания услуги и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

Определенный в установленном порядке организатор школьного питания общеобразовательного учреждения ведет ежедневный учет обучающихся, в т.ч. получающих бесплатное питание в данном общеобразовательном учреждении, по классам. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями общественного питания организатор школьного питания общеобразовательного учреждения не позднее 5 дней по окончании месяца готовит утвержденный руководителем общеобразовательного учреждения отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием общественного питания.

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

Администрация общеобразовательного учреждения несет ответственность за организацию питания обучающихся, организует питание обучающихся в обеденном зале школьной столовой, а также организует дежурство учителей.

В целях обеспечения системы организации питания в общеобразовательном учреждении предусматривается обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

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

Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания осуществляется на основе анализа состояния питания обучающихся общеобразовательного учреждения по следующим направлениям:

- состояние здоровья обучающихся общеобразовательного учреждения;
- 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 общеобразовательного учреждения здоровым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- ценообразование, стоимость питания в общеобразовательном учреждении, дотации на питание обучающимся общеобразовательного учреждения из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
- изучение общественного мнения об организации питания в общеобразовательном учреждении;
- система электронных безналичных расчетов при оплате питания обучающихся общеобразовательного учреждения;
- пропаганда здорового питания в общеобразовательном учреждении;
- осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в общеобразовательном учреждении;
- подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в общеобразовательном учреждении.

Организация, обеспечивающая питание детей в организованном коллективе размещает на своем 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 стенды, в которых обеспечено в наличии:

- 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;
- рекомендаций для детей и родителей (законных представителей) по организации здорового питания детей;
- график приема пищи;
- иная организационная и правовая информация об условиях организации питания в образовательном учреждении.

3. Условия и порядок предоставления льготного питания отдельным категориям учащихся общеобразовательного учреждения

Поименный список отдельных категорий учащихся для получения льготного горячего питания в период учебных занятий в учреждении формируется в отношении следующих категорий учащихся:

- дети из малоимущих семей;
- дети, находящиеся под опекой, попечительством;
- дети с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные образовательными программы.

Для получения льготного горячего питания в период учебных занятий родители (законные представители) обучающихся из малоимущих семей, получающие ежемесячные пособия в управлении социальной защиты населения администрации Старооскольского городского округа один раз в год (не позднее 20 августа) направляют заявления на имя руководителя образовательной организации о предоставлении льготного горячего питания.

Руководитель образовательной организации один раз в год (до 23 августа) формирует поименный список учащихся из малоимущих семей, родители (законные представители), которых являются получателями ежемесячных пособий в управлении социальной защиты населения администрации Старооскольского городского округа для получения льготного горячего питания и направляет их в муниципальное казенное учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа».

Муниципальное казенное учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа» один раз в год (до 25 августа) направляет в управление социальной защиты населения администрации Старооскольского городского округа (далее – управление социальной защиты населения) на согласование сформированные поименные списки обучающихся из малоимущих семей.

Согласованные управлением социальной защиты населения один раз в год (до 01 сентября) поименные списки учащихся из малоимущих семей направляются в образовательную организацию.

Для получения льготного горячего питания в период учебных занятий родители (законные представители) обучающихся, находящихся под опекой и попечительством, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих адаптированные образовательными программы, не позднее 20 августа направляют заявления на имя руководителя образовательной организации о получении льготного горячего питания с приложением документов, подтверждающих отношение обучающихся к одной из вышеуказанных категорий.

Родители (законные представители) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные образовательные программы, предоставляют заключение психолого-медико-педагогической комиссии.

Законные представители обучающихся, находящихся под опекой, попечительством, предоставляют копию документа об установлении опеки (попечительства).

Родители (законные представители) обучающихся, находящихся под опекой, попечительством, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные образовательные программы, обучающихся из

малоимущих семей представляют копию страхового свидетельства обязательного пенсионного страхования обучающихся.

На основании согласованных управлением социальной защиты населения поименных списков учащихся из малоимущих семей, а также списков категорий учащихся, указанных в пункте 3.5., после предоставления ими подтверждающих документов на получение льготного горячего питания, руководитель образовательной организации по состоянию на 01 сентября формирует единый поименный список и издает приказ о предоставлении льготного горячего питания.

Руководитель образовательной организации направляет приказ о предоставлении льготного горячего питания в муниципальное казенное учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа».

В случае, если право на получение льготного горячего питания у учащихся наступило после формирования единого поименного списка и издания руководителем образовательной организации приказа о предоставлении льготного горячего питания, учащийся включается в указанный список после предоставления необходимых документов, указанных в пункте 3.5.

Право на получение льготного горячего питания у учащихся наступает со следующего учебного дня после издания приказа руководителем образовательной организации о предоставлении льготного горячего питания.

Льготное горячее питание для обучающихся из малоимущих семей, обучающихся, находящихся под опекой, попечительством, предоставляется только в дни посещения обучающимися образовательной организации. В случае получения образования обучающимися из малоимущих семей, обучающимися, находящимися под опекой, попечительством, на дому с использованием дистанционных технологий, они обеспечиваются сухим пайком на весь период обучения исходя из фактической стоимости двухразового горячего питания в день.

Льготное горячее питание для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих адаптированные образовательные программы, предоставляется в дни посещения обучающимися образовательной организации. В случае получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья по адаптированным образовательным программам на дому, в том числе с использованием дистанционных технологий, они обеспечиваются сухим пайком на весь период обучения исходя из фактической стоимости двухразового горячего питания в день.

Информация о получении льготного горячего питания отдельными категориями обучающихся в период учебных занятий в муниципальных общеобразовательных организациях Старооскольского городского округа размещается в Единой государственной информационной системе социального обеспечения в соответствии с [Федеральным законом](#) от 17 июля 1999 года № 178-ФЗ «О государственной социальной помощи».

Обеспечение льготным питанием детей из многодетных семей осуществляется в соответствии с Порядком предоставления субвенций из областного бюджета бюджетам муниципальных районов и городских округов на обеспечение льготным питанием детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области, утверждённым

постановлением Правительства Белгородской области от 24.12.2018 года №469-пп.

Выдача сухих пайков обучающимся регламентируется Порядком обеспечения сухими пайками обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому по адаптированным образовательным программам, утверждённым приказом управления образования администрации старооскольского городского округа № 975 от 17 июня 2019 года (далее - Порядок). В соответствии с порядком право на получение сухого пайка имеют обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья муниципальных общеобразовательных организаций Старооскольского городского округа, получающих образование на дому по адаптированным образовательным программам (далее – обучающиеся с ОВЗ, получающие образование на дому).

Обучающиеся с ОВЗ, получающие образование на дому, обеспечиваются сухим пайком на весь период обучения в соответствии с приказом образовательной организации, исходя из фактической стоимости двухразового горячего питания в день (стоимость завтрака и обеда), утверждённого в муниципальной программе «Развитие образования Старооскольского городского округа».

Руководитель общеобразовательного учреждения до 5 числа месяца, следующего за отчетным, представляет в муниципальное казённое учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа» таблицу учёта посещаемости обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, ведомость на выдачу сухих пайков, справку муниципальной общеобразовательной организации (организатора питания) с указанием общей суммы сухого пайка.

Родители (законные представители) получают сухие пайки в столовой образовательной организации, до 10 числа месяца, следующего за отчётным.

Финансовое обеспечение расходов образовательной организации, связанной с обеспечением сухими пайками обучающихся с ОВЗ, получающих образование на дому, осуществляется за счёт бюджетных ассигнований, предусмотренных на указанные цели в плане финансово-хозяйственной деятельности образовательной организации на соответствующий финансовый год и плановый период.

Выдача сухого пайка осуществляется поваром школьной столовой продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Руководитель образовательной организации несёт ответственность за своевременное обеспечение сухими пайками обучающихся с ОВЗ, получающих образование на дому.

Замена сухого пайка на денежную компенсацию не производится.

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

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.

В организованном детском коллективе 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.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся общеобразовательного учреждения 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).

Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным руководителем организации примерным двухнедельным меню.

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).

Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.

Примерное меню содержит 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, соответствуют 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 составлении меню (завтраков, обедов) используются 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 отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

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

В меню не допускается включение 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 приготавливается из этих же продуктов.

Меню для общеобразовательного учреждения 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).

Меню корректируется с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

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.

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

Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем общеобразовательного учреждения.

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

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.

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

При формировании рационов питания детей и подростков 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.

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

Обучающиеся общеобразовательного учреждения обеспечиваются 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 соответствующего общеобразовательного учреждения.

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).

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

При организации питания обучающихся общеобразовательного учреждения руководствуются среднесуточными наборами пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений (таблица 2 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно- и двухразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следует составлять: завтрак – 20-25%, обед – 30-35% (таблица 4 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Завтрак состоит из горячего блюда и горячего напитка, в которые добавляются ягоды, фрукты и овощи.

Ассортимент продуктов и блюд завтрака является разнообразным и включает 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 также входит молоко в индивидуальной разовой упаковке объемом до 200 мл и натуральный мёд в индивидуальной разовой упаковке в объеме 10 грамм.

Обед включает закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе

(основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и напиток.

В качестве закуски используется салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени, допускается использование порционных овощей (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), в обед - свежие фрукты.

Меню обеда составляется 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.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты выдаются поштучно.

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 ([приложение 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)).

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».

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.

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

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.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника.

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.

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

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

Организациями общественного питания общеобразовательной организации 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 столовой общеобразовательной организации;

- столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- столовые-догоготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть 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, должны быть предусмотрены 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.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются 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.

При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования.

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

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь 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.

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.

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.

Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 х 250 мл) и 80 литров третьего (400 х 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих - 2 кастрюли объемом по 40 л.

- в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-х электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 гр., следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 х 150 гр.).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. х 80 гр.).

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400 - 450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленными техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленными объемами (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел. х 75 мл).

Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленными объемами (200, 250 мл и т.д.).

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.

При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- не менее 2-х моечных ванн (или одной 2-х секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;
- раковина для мытья рук;
- два цельнометаллических производственных стола: один - для термоконтейнеров, второй - для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);
- холодильник (холодильный шкаф);
- стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее 2-х раковин для мытья рук обучающихся.

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

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют 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.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха

устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

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.

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

Допускается осуществление питания детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема. Площадь помещений для приема и (или) приготовления пищи должна составлять не менее 0,7 м² на одно посадочное место. Количество посадочных мест должно обеспечивать одновременный прием пищи всеми детьми.

При отсутствии кухни организуются раздаточное помещение и место для мытья и хранения посуды, которое может быть оборудовано посудомоечной машиной.

Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания.

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две переменные. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту. При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.

8. Формирование культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении

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

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.

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

Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные стенды в столовой и т.п.

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания организовывается во взаимодействии образовательной организации с Советом родителей (законных представителей).

При разработке региональных программ по совершенствованию организации школьного питания учитываются не только требования, предъявляемые ФГОС и СанПиН, но и реальная ситуация в образовательном учреждении.

Общая схема разработки программы «Совершенствование школьного питания»:

I этап - Предварительная диагностика (анализ организации питания в образовательном учреждении 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.

В образовательном учреждении работа по формированию культуры здорового питания проводится по трем направлениям.

Первое – рациональная организация питания в школе, в школьной столовой, где все соответствует принципам здорового питания и способствует формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в образовательном учреждении 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. Только 20% родителей знакомы с общими принципами организации здорового питания.

Приложение №1
к Положению об организации
рационального питания детей и
подростков в общеобразовательном
учреждении

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 (тушенка) 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	1л
	Молоко сгущенное в потребительской упаковке промышленного приготовления	1 шт.
5	Молоко ультрапастеризованное с массой долей жира не менее 3,2% в индивидуальной упаковке с трубочкой массой нетто до 200 мл	10 шт.
6	Мед в индивидуальной разовой упаковке объемом 10 гр	10 шт.
7	Консервированные овощи в ассортименте (кукуруза, фасоль, зеленый горошек, икра кабачковая, огурцы, помидоры):	2-2,5 кг
8	Кондитерские изделия мучные (печенье, вафли, пряники)	1,5 кг

9	Фрукты свежие, повидло	1,5 кг
10	Чай, какао в потребительской упаковке промышленного производства	0,1кг

* При формировании продуктовых наборов рекомендуем по максимуму разнообразить состав набора