УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «Ивнянская СОШ №1»
_____ И.Е.Гай

Приказ № 7
от «24» января 2020 г.

Положение
об организации рационального питания обучающихся
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Ивнянская средняя общеобразовательная школа №1» Ивнянского района Белгородской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МБОУ«Ивнянская СОШ №1» (Далее Учреждение).

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в Учреждении являются:

- 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;
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников Учреждения;
- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников Учреждения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- обеспечение санитарно - гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников Учреждения, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

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

- Единые санитарно - эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 (далее - Единые требования);
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
- Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно - аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178;
- Постановление Правительства Белгородской области от 30 декабря 2013 г. № 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области на 2014 - 2020 годы»;
- Положение об организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях Белгородской области, утвержденное приказом департамента образования Белгородской области № 1086 от 1 апреля 2014 г.;

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в Учреждении, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся в Учреждении, 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

2.1. Питание детей в Учреждении регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденных постановлением от 23 июля 2008 г. № 45 и действующими с 1 октября 2008 года по настоящее время.

2.2. Ответственность за организацию питания в Учреждении возлагается на директора Учреждения.

2.3. Учреждение самостоятельно разрабатывает и утверждает двухнедельное меню горячих завтраков, обедов и полдников для обучающихся с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам, которое подлежит обязательному согласованию с Территориальным Отделом Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе. Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания. При включении в рацион питания блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического оснащения пищеблока торгово - технологическим оборудованием и организации доставки готовой продукции и транспортного обеспечения.

2.4. Ежедневно, формируется меню на предстоящий день по двум возрастным группам, которое утверждается директором Учреждения. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.5. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором Учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.6. Для обучающихся Учреждения организуются:

- горячие завтраки для всех обучающихся, используя средства из местного бюджета;

- горячие обеды для всех желающих за родительскую плату;
- полдники для обучающихся, посещающих группу по присмотру и уходу, за родительскую плату.

2.7. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

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

2.9. 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.

2.10. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника.

2.11. Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

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

2.13. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

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

2.15. Длительность промежутков времени между приёмами пищи составляет не менее 2 ч.

2.16. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы Учреждения и утверждается приказом по школе.

2.17. Ежедневно, в конце первого урока, заведующей столовой предоставляется заявка от классных руководителей на количество питающихся в этот день.

2.18. Классные руководители ведут строгий ежедневный учёт детей, которые питаются в школьной столовой и контролируют поведение обучающихся в столовой. Оплата за питание производится через сбербанк.

2.19. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными учащимися старше 14 лет, с согласия их родителей (законных представителей), под руководством дежурного учителя.

2.20. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания рекомендуется осуществлять на основе анализа состояния питания обучающихся и воспитанников общеобразовательного учреждения по следующим направлениям:

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

3. Организация поставок продуктов питания в столовую

3.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в столовую осуществляются поставщиками на основании заключённых договоров.

3.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с примерными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

3.3. В Учреждении предусмотрено централизованное обеспечение бутылированной питьевой водой, к которой обеспечен свободный доступ обучающихся в течение всего времени их пребывания в Учреждении.

3.4. Бутилированная вода, продукты питания, поставляемые в Учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

3.5. Заведующая столовой обеспечивает приемку продуктов питания на основании заключённых договоров и при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность.

4. Контроль за организацией питания

4.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

4.2. Ежегодно заключается договор производственного контроля с Территориальным Отделом Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе.

4.3. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора. В состав бракеражной комиссии входят: заведующий производством, представитель администрации Учреждения, медицинский работник ОГБУЗ «Ивнянская центральная районная больница» в соответствии с договором. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

4.4. Ежедневно проводится отбор суточных проб, которые хранятся 48 часов.

4.5. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.

4.6. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение правил торгово - производственной деятельности, санитарно-гигиенических требований возлагается на директора Учреждения, заведующую производством столовой.

5. Использование отдельных видов продуктов, в том числе повышенной биологической и пищевой ценности, обогащенных микронутриентами

5.1. При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. в состав наборов продуктов сухого пайка включаются термизированные молочные продукты на основе йогуртов, стерилизованные молоко, сливки, молочные напитки, хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке.

5.2. В наборы сухого пайка для питания детей во время длительных экскурсий допускается ограниченно включать мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке. В походах в питании детей и подростков используют макаронные изделия, пищевые концентраты (готовые супы, каши, сухое молоко), консервированные продукты: тушеную говядину, свинину, сгущенное молоко, сливки и т.д. При организации питания в походах не используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке.

5.3. В качестве основного источника белков в составе рациона питания детей и подростков используются молочные продукты, мясо, рыба, яйца.

5.4. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании детей и подростков используется кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла не используются для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий.

5.5. В качестве основного источника животных жиров в питании детей и подростков используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое

сладко - сливочное масло, вологодское масло, ограниченно - крестьянское и топленое масло). Запрещено использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенезированных растительных жиров.

5.6. В питании детей и подростков используется цельное молоко 2,5 - 3,2% - ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья.

5.7. В рацион питания детей и подростков включают сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов), пластифицированные сырные массы, а также специализированные плавленые сыры для детского и диетического питания, при производстве которых не используются фосфаты.

5.8. Поскольку молоко относится к продуктам повышенной эпидемической опасности, к его получению и переработке предъявляются повышенные требования. В питании обучающихся в Учреждении запрещается использовать молоко в натуральном виде.

5.9. Для достижения оптимальной температуры отпуска молока его за 1,5 - 2 часа до реализации извлекают из холодильной установки и оставляют на хранение при комнатной температуре.

5.10. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием транс - изомеров жирных кислот) используются в питании детей и подростков лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

5.11. В питании детей и подростков не используются кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

5.12. Ограничено использование в питании детей и подростков жирных видов мяса (птицы). В питании детей и подростков используется менее жирное мясо: говядина I категории, мясную свинину, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов используется только сердце, язык, печень.

5.13. В питании детей и подростков не используются майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (термизированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

5.14. В питании детей и подростков не применяется продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

5.15. Исключено использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.).

5.16. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании детей и подростков используются только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каратиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

5.17. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов используются свежая и сушеная зелень, белые коренья (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.

5.18. В составе пищевых продуктов для детей и подростков используется только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (KIO_3), а не йодидом калия (KI).

5.19. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании детей и подростков, не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

5.20. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, включаются в рацион питания обучающихся только в период до 1 марта.

5.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания в Учреждении не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- мясо диких животных;
- ядро абрикосовой косточки, арахис.

5.22. В питании детей и подростков в Учреждении не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья детей и подростков, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);
- кулинарные жиры;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- острые соусы (типа кетчупа);
- закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса);
- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т. ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);
- майонез;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь;
- газированные напитки;
- мороженое и молочные продукты на основе растительных жиров;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;
- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики;
- жевательная резинка;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

5.23. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в Учреждении не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;

- изделия из мясной обрези, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко – «самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- окрошки (холодные супы);
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу - глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- блюда из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку;
- остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне;
- карамель, в том числе леденцовая.

5.24. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании детей и подростков, используют яйцо с качеством не ниже диетического.

6. Порядок предоставления льготного питания

6.1. Право на предоставление **бесплатного** питания в Учреждении имеют дети из многодетных семей, дети с ОВЗ.

6.2. Для детей из малообеспеченных семей, детей - инвалидов, детей матерей - одиночек, детей, находящихся под опекой, организовано **льготное питание**.

6.3. Дети льготных категорий семей включаются в списки на получение льготного питания на основании справки из управления социальной защиты населения.

6.4. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления льготного питания несёт классный руководитель и социальный педагог.

6.5. Списки обучающихся льготной категории утверждаются приказом по школе.

7. Заключительные положения

В целях совершенствования организации питания обучающихся, Учреждение:

- организует постоянную информационно - просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учётом режима функционирования общеобразовательного учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учётом широкого использования потенциала Управляющего совета, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения

специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет отчет в муниципальный орган управления образованием.