

Принято
педагогическим советом
протокол
от 27.08.2015 №12

Утверждено
приказом директора
школы
от 01.09.2015 № 348

**Положение
об организации питания
в МБОУ «СОШ № 1 (с углубленным изучением отдельных предметов)»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в МБОУ «СОШ № 1 (с углубленным изучением отдельных предметов)» (далее - ОО).

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в ОО являются:

-обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

-гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

-предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений, связанных с фактором питания;

-пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в ОО; принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в ОО, 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 ОО

2.1. Питание обучающихся в ОО организуется как за счет бюджетных средств, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2.2. За счет средств субсидий осуществляется питание обучающихся, воспитанников групп дошкольного образования.

2.3. За счет средств субсидий в первую очередь обеспечиваются питанием:

-обучающиеся, проживающие в семьях со среднедушевым доходом, не превышающим величину прожиточного минимума в целом по Тамбовской области за соответствующий период в расчете на душу населения,

а также следующие категории детей из семей вне зависимости от среднедушевого дохода семьи:

-обучающиеся, состоящие на учете в противотуберкулезном диспансере;

-обучающиеся, признанные инвалидами;

-обучающиеся, находящиеся под опекой (попечительством), опекунам (попечителям) которых не выплачиваются средства на содержание ребенка.

2.4. Обучающиеся, не относящиеся к категориям, перечисленным в пп.2.3., обеспечиваются питанием за счет средств родителей (законных представителей) на основании их заявления.

2.5. Для получения обучающимися бесплатного питания родители (законные представители) представляют в ОО письменное заявление и документы, подтверждающие принадлежность ребенка к одной из перечисленных в пункте 2.3. настоящего Положения категорий, а именно:

для детей из малообеспеченных семей - справку из областного государственного учреждения социального обслуживания населения о назначении одному из родителей ежемесячного пособия на ребенка в размере, установленном для семьи со среднедушевым доходом, не превышающим величину прожиточного минимума в целом по Тамбовской области за соответствующий период в расчете на душу населения;

для детей, состоящих на учете в противотуберкулезном диспансере - справку, выданную участковым фтизиатром, о том, что ребенок взят на учет как тубинфицированный;

для детей, признанных инвалидами, - справку о признании ребенка инвалидом, выданную федеральным учреждением медико-социальной экспертизы;

для детей, находящихся под опекой (попечительством), опекунам (попечителям) которых не выплачиваются средства на содержание ребенка, - справку из органа опеки и попечительства о том, что опекунам (попечителям) не назначено пособие на содержание ребенка.

2.6. Руководитель ОО:

на основании письменных заявлений родителей (законных представителей) и документов, подтверждающих право на первоочередное обеспечение ребенка питанием, формируют и утверждают списки обучающихся, которым предоставляется питание за счет субсидий;

ежемесячно представляют в комитет по образованию отчет об использовании средств областного бюджета, перечисленных на обеспечение питанием обучающихся ОО.

2.7. Организация питания обучающихся ОО должна осуществляться в

соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08».

2.8. В случае невозможности обеспечения обучающихся ОО горячим питанием предоставляется сухой паек за каждый учебный день:
- обучающимся ОО, находящимся на домашнем обучении при наличии медицинских показаний;

- в период проведения мероприятий в рамках учебного процесса за пределами ОО (при организации экскурсий, походов, выездных занятий);
- в связи с экстренными ситуациями (по эпидемиологическим показаниям, отключение электроэнергии, водоснабжения) на период до устранения ситуаций.

2.9. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся ОО составляется примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней), а также меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное меню разрабатывается в ОО и согласовывается с территориальным отделом территориального управления Роспотребнадзора в г. Моршанске, Моршанском, Пичаевском и Сосновском районах (далее - Роспотребнадзор).

Ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, утверждаются руководителем ОО.

2.10. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы ОО (5 или 6 дней). Для приема пищи предусматриваются перемены длительностью не менее 20 минут. Работа буфетов организуется в течение всего учебного дня.

2.11. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем ОО.

2.12. Руководитель ОО назначает ответственное лицо за питание с определением его функциональных обязанностей.

2.13. Классные руководители или учителя ОО сопровождают обучающихся в столовую и контролируют отпуск им питания, согласно утвержденного меню и графику.

2.14. Лицо, ответственное за питание, ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание по классам, количества фактически отпущенных завтраков или обедов, ежедневно ведет журнал учета детей, получивших питание, в котором фиксируется: фамилия, имя, отчество ребенка, дата питания, стоимость питания.

2.15. Заявка на количество питающихся представляется в столовую ОО ежедневно, до 15 часов, и уточняется в день питания не позднее второго урока.

2.16. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических

режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, организатор школьного питания и повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.17. Контроль за организацией питания возлагается на администрацию ОО, классных руководителей и орган самоуправления. Руководитель ОО несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся.

2.18. Показателем эффективности использования субсидий является доля охвата обучающихся ОО питанием в общей численности обучающихся (кроме детей из многодетных семей).

2.19. Субсидии носят целевой характер и не могут быть использованы на цели, не предусмотренные Положением.

3. Принципы формирования рационов питания

3.1. При формировании рационов питания обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

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

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

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

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

3.2. Для обучающихся МОО предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а для детей, посещающих группу продленного дня, - дополнительно полдник.

3.3. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка.

В завтрак необходимо включать горячее блюдо - мясное, рыбное, творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное). В завтрак широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки. В качестве горячих напитков в завтрак используются горячее молоко, какао-напиток с молоком, кофейный напиток с молоком, чай, в том числе с молоком.

В качестве завтраков могут использоваться бутерброды, мучные или яичные блюда, кондитерские и мучные изделия.

3.4. Обед должен состоять из закуски, первого, второго и сладкого блюда. В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным) и сладкое блюдо.

3.5. В обед в качестве первых блюд рекомендуется использовать разнообразные заправочные супы (щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями), кроме острых. Можно использовать бульоны - куриный, мясной, рыбный - готовить из них супы, заправленные овощами, крупами, клецками, фрикадельками. В питании школьников рекомендуется широко использовать вегетарианские, молочные супы. В качестве вторых блюд - припущенную отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные с мясом, запеканки. Рекомендуется широко использовать рыбные, мясоовощные, мясо-крупяные, рубленые кулинарные изделия. На гарниры рекомендуется предусматривать картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

3.6. В полдник рекомендуется включать в меню напитков (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

3.7. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

3.8. Ежедневно в обеденном зале необходимо вывешивать утвержденное руководителем образовательной организации меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.9. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных организаций должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документ ветеринарно-санитарной экспертизы, декларации соответствия). Не допускается к реализации продукция, не имеющая маркировки.

3.10. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт.

3.11. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

3.12. В качестве основного источника белков в составе рациона питания детей, и подростков, обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания детей и подростков продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

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

3.14. В качестве основного источника животных жиров в питании детей и

подростков используются мясные и молочные продукты, в том числе масло сливочное. Не рекомендуется использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

3.15. В питании детей и подростков следует использовать цельное молоко 3,2 - 3,5 % жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (не восстановленного) сырья.

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

3.17. В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). Так, сгущенное молоко можно использовать в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели). Сухое молоко может использоваться при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий. Нецелесообразно использовать сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток).

3.18. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании детей и подростков лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

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

3.20. Ограничивается использование в питании детей и подростков жирных видов мяса (птицы). Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

3.21. В питании детей и подростков не должны использоваться 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.

3.22. В питании детей и подростков не должно применяться 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.

3.23. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания детей и подростков, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается 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.).

3.24. В качестве красителей в составе пищевых продуктов питания детей и подростков могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каротиноиды, 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).

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

3.26. При производстве кулинарной продукции для питания детей и подростков не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).

3.27. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

3.28. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (KIO), а не йодидом калия (KI).

3.29. 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).

3.30. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания учащихся только в период до 1 марта.

3.31. В питании детей и подростков в МОО не допускается использовать следующие продукты питания:

Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.

Остатки пищи от предыдущего приема и пища, - приготовленная накануне.

Плодоовощная продукция с признаками порчи.

Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.

Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.

Непотрошенная птица.

Мясо диких животных.

Яйца и мясо водоплавающих птиц.

Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.

Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.

Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

Простокваша - «самоквас».

Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

Квас.

Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;

Пищевые продукты, не предусмотренные в ассортименте пищевых продуктов для организации дополнительного питания через буфет.

Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.

Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.

Ядро абрикосовой косточки, арахис.

Газированные напитки.

Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

Жевательная резинка.

Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Карамель, в том числе леденцовая.

Закусочные консервы.

Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

Окрошки и холодные супы.

Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.

Яичница-глазунья.

Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

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