

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Покровская
средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ветчинкина
К.Ф. Волоконовского района Белгородской области»**

Принято на заседании
педагогического совета
протокол № 8 от 26 августа 2016 г.

Утверждено приказом по школе № 93-
от 30 августа 2016 г.

Директор школы:

С.П.Ильченко

**Положение
об организации рационального питания детей и подростков
в МБОУ «Покровская СОШ»**

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Покровская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ветчинкина К.Ф. Волоконовского района Белгородской области»

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

- обеспечение детей и подростков 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;
- оказание социальной поддержки отдельным категориям обучающихся путем предоставления бесплатного питания;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся школы, 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 с учетом следующих нормативно-правовых документов:

- Федерального закона от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарном эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 2 января 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об организации в Российской Федерации»;
- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности

пищевых продуктов»;

- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;

- методических рекомендаций «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанных Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;

- методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178;

- Постановления Правительства Белгородской области от 30 декабря 2013 года № 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области на 2014-2020 годы»;

- Постановления главы администрации муниципального района «Волоконовский район» от 03.09.2014 года №334 «Об утверждении муниципальной программы Волоконовского района «Развитие образования Волоконовского района на 2015-2020 годы».

2. Основные организационные принципы питания в МБОУ «Покровская СОШ»

Питание детей в школе 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.

2.1. Для обучающихся необходимо организовывать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

2.2. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы общеобразовательного учреждения. Интервалы между приемами пищи рекомендуется составлять не менее 2 - 3 часов и не более 3,5-4 часов.

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

2.3. 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.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.4. Организация питания обучающихся возлагается на администрацию школы.

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

Директор назначает приказом ответственного организатора школьного питания из числа работников данного учреждения с определением ему функциональных обязанностей и ответственного за осуществление контроля качества поступающей в образовательное учреждение продовольственной продукции.

Координацию деятельности по организации питания обучающихся и контроль за исполнением ими законодательства РФ в сфере организации питания обучающихся осуществляют органы управления образованием муниципальных районов и городских округов совместно с органами местного самоуправления муниципальных образований.

2.5. Администрация общеобразовательного учреждения совместно с родительским комитетом на платной и бесплатной основах обязана организовывать горячее питание для обучающихся, диетическое питание по медицинским показаниям.

2.6. К поставке продовольственных товаров для организации питания в общеобразовательном учреждении допускаются в первую очередь непосредственные товаропроизводители.

2.7. Рекомендуются предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим рекомендуется организовывать в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в ёмкости. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в общеобразовательном учреждении.

Бутилированная вода, поставляемая в общеобразовательное учреждение, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

2.8. Организация питания может осуществляться с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.9. Общеобразовательное учреждение организует питание при наличии циклических двухнедельных меню разработанных на основе настоящего Положения, договора с аккредитованной на обеспечение лабораторно-технологического контроля за безопасностью и качеством питания детей и подростков испытательной (санитарно-пищевой) лабораторией, а также при наличии укомплектованности персоналом, отвечающим требованиям ГОСТ Р 50935-2007 «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

2.10. Пищеблок, организующий питание школьников, осуществляет свою деятельность на общих экономико-технологических условиях других участников организации школьного питания в Белгородской области (предприятий общественного питания).

2.11. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией (назначается приказом по образовательному учреждению), в состав которой входят заместитель директора, учитель, дежурный учитель.

2.12. Родительский комитет принимает участие в контроле организации питания в общеобразовательном учреждении по согласованию с администрацией общеобразовательного учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

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, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

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 образовательном учреждении должен осуществляться 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.

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

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

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

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

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

Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготавливаемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с

пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

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

2.13. 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.

2.14. 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 накануне до 15 часов и уточняется в день питания не позднее 1-го урока.

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

2.16. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания общеобразовательного учреждения ведет ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание в данном общеобразовательном учреждении, по классам. Для правильности и своевременности расчетов 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.

2.17. Администрация общеобразовательного учреждения несет ответственность за организацию питания обучающихся, организует в столовой общеобразовательного учреждения дежурство учителей и обучающихся старше 14 лет, с согласия их родителей (законных представителей).

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

2.18. В случае отсутствия по болезни или другим причинам в общеобразовательном учреждении обучающихся из многодетных семей, питание которых оплачивается за счет средств областного бюджета, обучающимся выдается набор продуктов школьного питания в виде сухого пайка на сумму с учетом количества пропущенных дней.

При отсутствии обучающихся в общеобразовательном учреждении, питание которых оплачивается за счет средств муниципального бюджета, набор продуктов школьного питания в виде сухого пайка на сумму с учетом количества пропущенных дней может выдаваться по решению администрации муниципального образования.

Выдача сухого пайка осуществляется продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.4.5.2409-08, за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При выборе продуктов питания для выдачи их в качестве компенсации, также рекомендуется руководствоваться ассортиментом пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, регламентированным требованиями п.6.31 (приложение 9 СанПиН 2.4.5.2409-08).

2.19. В целях обеспечения системы организации питания рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а

также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

2.20. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания рекомендуется осуществлять на основе анализа состояния питания обучающихся общеобразовательных учреждений по следующим направлениям:

- а) состояние здоровья обучающихся;
- б) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
- в) обеспеченность обучающихся двухразовым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- г) соответствие школьного пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- д) ценообразование, стоимость питания, дотации на питание обучающимся из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
- е) изучение общественного мнения об организации питания;
- ж) система электронных безналичных расчетов при оплате питания;
- з) пропаганда здорового питания;
- и) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- к) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания;
- л) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания».

3. Организация питания обучающихся на льготной основе

3.1. На бесплатной основе двухразовое питание в общеобразовательном учреждении предоставляется детям из многодетных семей, детям с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам.

3.2. Сумма средств для питания обучающихся из многодетных семей определяется ежегодно в пределах средств, выделенных областным бюджетом в форме субвенций, для питания детей с ограниченными возможностями здоровья ежегодно в пределах средств, выделенных муниципальным бюджетом в форме субвенций.

3.3. В случае отсутствия в школе обучающихся из многодетных семей по болезни или другим причинам по заявлению родителей (законных представителей) и по решению администрации образовательного учреждения им выдаются продукты питания на сумму с учетом количества пропущенных дней. С целью обеспечения безопасности питания обучающихся наборы продуктов включают пищевые продукты в потребительской упаковке промышленного изготовления.

3.4. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания ведет ежедневный учет всех учащихся, получающих бесплатное питание, а классные руководители – по классам.

3.5. Бесплатное питание предоставляется обучающимся в дни посещения общеобразовательного учреждения, в том числе во время проведения мероприятий за пределами общеобразовательного учреждения в рамках образовательного процесса.

3.6. Контроль за организацией бесплатного питания возлагается на администрацию школы, классных руководителей. Руководитель общеобразовательного учреждения несет персональную ответственность за организацию питания школьников на бесплатной основе, выдачу компенсации в виде наборов продуктов школьного питания.

4. Питание обучающихся за счет родительской платы

4.1. Для обучающихся, питающихся за счет родительской платы, питание осуществляется на основании письменного заявления родителей на питание.

4.2. Уполномоченное руководителем общеобразовательного учреждения лицо:

- составляет списки учащихся, питающихся за счет родительской платы;
- сопровождает учащихся в столовую и несет ответственность за отпуск питания учащимся согласно заявке.

4.3. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на организатора школьного питания. Заявка на количество питающихся ежедневно представляется в столовую накануне (до 15 часов) и уточняется в день питания не позднее 1-го урока.

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

5.1. Реализация областной программы «Школьное молоко» на организационном уровне включает:

- назначение ответственного лица за реализацию программы на уровне общеобразовательного учреждения;
- наличие разработанных, оптимальных вариантов потребления молока и молочной продукции с учетом комплексного подхода в зависимости от состояния здоровья учащихся и индивидуальной непереносимости;
- работу по популяризации программы «Школьное молоко»;
- оказание медико-педагогической, консультационной и информационной поддержки реализации программы.

5.2. Бесплатный завтрак предоставляется всем обучающимся. (Согласно программе «Школьное молоко» в рацион завтрака включаются молоко или молочные продукты по примерному меню, согласованному с Роспотребнадзором.

5.3. Учащиеся, обучающиеся на дому и длительно болеющие (более 3 дней), получают продукты питания в упаковке согласно примерному меню завтраков по программе «Школьное молоко». 5.4. Поскольку молоко относится к продуктам повышенной эпидемической опасности, к его получению и переработке предъявляются повышенные требования. В соответствии с п. 6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в питании обучающихся в школе запрещается использовать молоко и молочные продукты, не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

5.5. Для достижения оптимальной температуры отпуска молока его необходимо за 1,5-2 часа до реализации извлечь из холодильной установки и оставить на хранение при комнатной температуре.

5.6. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

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

5.7. 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.

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

5.9. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (K1).

5.10. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов не используется такой технологический процесс, как жарка.

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

6. Порядок финансирования

6.1. Финансирование питания осуществляется за счет бюджетных средств, родительской платы.

6.2. Учет и отчетность использования родительских средств за питание осуществляет централизованная бухгалтерия управления образования.

6.3. Руководитель общеобразовательного учреждения может использовать возможность удешевления питания учащихся за счет продукции, полученной с учебно-опытных участков и самообеспечения овощной продукцией.