

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛЕЙНИКОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
АЛЕКСЕЕВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА**

Утверждено на заседании
педагогического совета МБОУ
«Алейниковская ООШ»
Протокол от «11» 02 2021 г. № 3



Введено в действие приказом
от «12» февраля 2021 г.
Директор МБОУ «Алейниковская ООШ»
Т. А. Гайко

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ
В МБОУ «АЛЕЙНИКОВСКАЯ ООШ»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации здорового питания детей и подростков в МБОУ «Алейниковская ООШ», определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов здорового питания.

1.2. 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.

1.3. Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включающие в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

1.4. Основными задачами при организации питания детей и подростков в МБОУ «Алейниковская ООШ» 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 общеобразовательных учреждений;

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

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

з) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- Федеральный закон от 2 января 2000 года N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 года N 1642 "Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Развитие образования";

- закон Белгородской области от 31 октября 2014 года N 314 "Об образовании в Белгородской области";

- закон Белгородской области от 28 декабря 2004 года N 165 "Социальный кодекс Белгородской области" (с изменениями);

- постановление Правительства Белгородской области от 30 декабря 2013 года N 528-пп "Об утверждении государственной программы Белгородской области "Развитие образования Белгородской области";

- постановление Правительства Белгородской области от 9 ноября 2015 года N 399-пп "Об утверждении Регламента организации контроля результатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками Белгородской области";

- постановление Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года N 469-пп "О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области";

- 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.

1.6. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации здорового питания обучающихся, 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 обучающихся

Питание детей в школе регламентировано требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32.

Питание детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам в образовательных организациях, организуется МБОУ «Алейниковская ООШ».

Основным организационным принципом питания обучающихся является применение единого стоимостного подхода ("тарелка" единой наполненности и стоимости) для всех категорий обучающихся (получающих питание за счет бюджетных средств либо за родительскую плату).

2.1. Для обучающихся МБОУ «Алейниковская ООШ» организовано горячее здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда и горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Обучающиеся с 5 по 9 классы обеспечиваются одноразовым бесплатным питанием (завтраком).

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 конкретной территории.

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

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

2.4. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы общеобразовательной организации.

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

2.5. Ответственность за организацию качественного питания в МБОУ «Алейниковская ООШ» возлагается непосредственно на директора. Директор общеобразовательной организации назначает приказом ответственного организатора школьного питания из числа работников данной организации с определением ему функциональных обязанностей и ответственного за осуществление контроля качества поступающей в образовательную организацию продовольственной продукции.

2.6. Администрация МБОУ «Алейниковская ООШ» на платной и бесплатной основах организует горячее питание для обучающихся.

При организации питания детей учитываются 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 директору МБОУ «Алейниковская ООШ» 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 директор МБОУ «Алейниковская ООШ» 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 должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка.

Директор МБОУ «Алейниковская ООШ» 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 рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключая наличие в меню пищевых аллергенов.

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

В МБОУ «Алейниковская ООШ», 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.

2.7. Организация питания в МБОУ «Алейниковская ООШ» осуществляется с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.8. В МБОУ «Алейниковская ООШ» предусмотрено централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков. Чаша фонтанчика ежедневно обрабатывается с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.9. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией.

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 назначенным ответственным работником пищеблока 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.

2.10. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

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

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

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

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

В школе соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

2.13. Представители родительской общественности принимают участие в работе комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой.

Положение о работе Комиссии, состав и график работы разрабатывается общеобразовательной организацией, утверждается приказом директора на каждый учебный год.

В состав Комиссии входят директор школы, представители родительской общественности (не менее 3-х человек), социальный педагог. 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.

2.14. Питание в МБОУ «Алейниковская ООШ» 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 и полдников возлагается на ответственного за питание, определенного приказом директора образовательной организации. Заявка на количество питающихся школьников предоставляется ответственным за организацию питания за сутки до даты оказания услуги и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

Ответственный за организацию питания ведет ежедневный учет обучающихся, в т.ч. получающих бесплатное питание в данной образовательной организации, по классам.

2.15. Классные руководители или дежурный учитель сопровождают детей в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

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

2.16. Повар школьной столовой ведёт документацию, предусмотренную в том числе требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.17. Ответственный за сайт на официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" размещает информацию об условиях организации питания детей, в том числе перспективное двухнедельное и ежедневное меню.

Рекомендуемый продуктовый набор формирования сухого пайка*
(из расчета за 10 учебных дней)

* при формировании продуктовых наборов рекомендуется по максимуму разнообразить состав набора

№ 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	1 л
5	Молоко сгущенное в потребительской упаковке промышленного изготовления	1 шт
6	Молоко ультрапастеризованное с массовой долей жира не менее 3,2% в индивидуальной асептической упаковке с трубочкой массой нетто до 200 мл	10 шт
7	Мед в индивидуальной разовой упаковке объемом 10 гр	10 шт
8	Консервированные овощи в ассортименте (кукуруза, фасоль, зеленый горошек, икра кабачковая, огурцы, помидоры)	2 - 2,5 кг
9	Кондитерские изделия мучные (печенье, вафли, пряники)	1,5 кг
10	Фрукты свежие, повидло	1,5 кг
11	Чай, какао в потребительской упаковке промышленного производства	0,1 кг