

Принято  
на заседании педагогического совета  
МБОУ «СОШ №3» п.Чернянка  
протокол от «31» августа 2023г. № 1

Утверждено  
приказом директора  
МБОУ «СОШ №3»п.Чернянка  
приказ от «31» августа 2023г. № 98

## ПОЛОЖЕНИЕ

**о порядке организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 3 п. Чернянка»**

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 3 п. Чернянка» (далее – Положение) разработано в соответствии с:

п. 2 ст. 34, ст. 37, ст. 79 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-РФ «Об образовании в Российской Федерации».

Письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 11 июля 2022 года № ДГ-1693/10, п.2 протокола заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по горячему питанию от 1 июля 2022 года.

Постановлением Правительства Российской Федерации № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации».

Законом Белгородской области от 26 августа 2021 года № 87 «О внесении изменений в Социальный кодекс Белгородской области», постановлением Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года № 469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области».

Законом Белгородской области от 31 октября 2014 года № 2314 «Об образовании в Белгородской области», с постановлением Правительства Белгородской области от 27 апреля 2007 года № 82-пп «О совершенствовании системы питания учащихся общеобразовательных учреждений области».

Постановлением Правительства Белгородской области от 09 ноября 2015 года № 399-пп «Об утверждении Регламента организации контроля

09.12.2015г. № 27 «О внесении изменений в Социальный кодекс Белгородской области»)

2.2. Горячий завтрак организуется для всех обучающихся школы с 1 по 11 класс .

2.3. Питание отдельных категорий обучающихся организуется за счет средств муниципального бюджета. Частичная или полная компенсация

стоимости питания назначается и предоставляется в виде дотации на питание отдельным категориям детей.

2.3.1. Право на получение сухого пайка в размере стоимости завтрака в день на человека имеют дети и подростки, обучающиеся на дому, за исключением детей и подростков с ограниченными возможностями здоровья (далее с ОВЗ). Выдача сухого пайка осуществляется продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.4.5.2409-08, за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов указанных в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.3.2. Право на получение дотации в размере стоимости завтрака и обеда в день на одного обучающегося имеют следующие категории обучающихся :

- обучающиеся с ОВЗ,
- обучающиеся, семьи которых относятся к категории «многодетная семья»

2.3.3. Для всех остальных обучающихся обед организуется на платной основе за счет средств родителей (законных представителей).

## **2. Порядок получения дотации на питание обучающихся.**

3.1. Предоставление дотации производится на основании приказа директора школы .

3.2. Предоставление дотации на питание осуществляется на основании документов, подтверждающих право на получение дотации. Документы подаются администрации и подтверждаются документально ежегодно в начале учебного года.

3.3. В случае неполучения обучающимися по причинам, не связанным с ненадлежащим исполнением своих обязанностей по представлению питания, компенсация взамен предоставления питания не производится.

3.4. Школа на начало учебного года формирует, и ежемесячно уточняет список отдельных категорий обучающихся.

3.5. Список отдельных категорий обучающихся - получателей дотации на питание утверждается приказом директора школы ежемесячно. Список предоставляется в Управление образования.

3.6. Дотация на питание отдельных категорий обучающихся предоставляется не более чем до конца учебного года.

## **4. Организационные принципы питания обучающихся .**

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.

4.1. Для обучающихся организуется трех разовое горячее питание (завтрак , обед и полдник ). Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

4.2. Режим работы школьной столовой утверждается приказом директора.

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

4.3. 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 необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.4. Ответственность за организацию качественного питания возлагается непосредственно на директора школы.

Директор назначает приказом ответственного организатора школьного питания из числа работников данного учреждения с определением ему функциональных обязанностей.

4.5. Администрация школы на платной и бесплатной основах организует горячее питание обучающихся, диетическое питание по медицинским показаниям.

4.6 Организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в ёмкости .

Бутилированная вода должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

4.7. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией (назначается приказом директора школы)

Родительский комитет , управляющий совет и другие общественные организации могут принимать участие в контроле за организацией питания по согласованию с администрацией. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал и оформляются актом.

Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечиваются посредством проведения производственного контроля за качеством и безопасностью 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.

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  $t^{\circ}$  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  $t^{\circ}$  в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения (в т.ч. инструментальные замеры  $t^{\circ}$ ; 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  $t^{\circ}$  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 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.

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.

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

4. 8. Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на ответственного организатора школьного питания, определенного образовательным учреждением по приказу. Заявка на количество питающихся школьников предоставляется классными руководителями накануне до 14 часов .

4. 9. Классные руководители сопровождают детей в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

4.10. Администрация школы несет ответственность за организацию питания обучающихся, организует в столовой дежурство учителей и обучающихся старше 14 лет ( по графику)

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

## **5. Составление меню и ассортиментных перечней, в производстве, питания, предназначенной для детей и подростков.**

5.1. Примерное двухнедельное меню с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается директором школы и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания.

5.2. Примерное двухнедельное меню подлежит обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

5.3. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (таблица 1), а также раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.(СанПиН 2.4.5.2409-08)

5.4. При необходимости для обучающихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания.

5.5. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

5.6. При разработке примерного меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

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

5.8. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем общеобразовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

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

6.1. При формировании рационов питания детей и подростков 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;

- 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. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов. (СанПиН 2.4.5.2409-08).

6.2. Обучающихся необходимо обеспечивать 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 соответствующих общеобразовательных учреждений.

6.3. 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. (СанПиН 2.4.5.2409-08)

6.4. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся необходимо составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.5. При организации питания обучающихся рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов (СанПиН 2.4.5.2409-08 )

6.6. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

6.7. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов – должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10-15%, 30-32% и 55-60% соответственно, а соотношение кальция к фосфору как 1:1,5.

6.8. В рацион питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи).

6.9. При организации питания обучающихся обеспечивать потребление обучающимися пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 60 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в школе).

6.10. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо - творожное, яичное, крупяное (молочно - крупяное), мясное, рыбное и запеканки.

6.11. Обед должен включать первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. Следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. 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), целесообразно в обед давать детям свежие фрукты. Полдник организуется для обучающихся 1-11 классов за родительскую плату по желанию родителей.

6.12. 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».

6.13. 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.

Согласно нормам СанПиН, каждый обучающийся должен получать в школе 60 - 85% необходимых пищевых веществ.

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

6.15. 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.

6.16. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

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

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

7.2. 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.

7.3. В качестве основного источника белков в составе рациона питания детей и подростков обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца.



7.4. 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.

7.5. 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 гидрогенизированных растительных жиров.

7.6. В питании детей и подростков следует использовать цельное молоко 3,2-3,5%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты.

7.7. Рекомендуется включать в рацион питания детей и подростков сыры твердых сортов с наименьшей жирностью.

7.8. Поскольку молоко относится к продуктам повышенной эпидемической опасности, к его получению и переработке предъявляются повышенные требования.

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.

7.9. 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).

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

7.11. 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).

7.12. Ограничивается использование в питании детей и подростков жирных видов мяса (птицы). В питании детей и подростков рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину I категории, мясную свинину, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

7.13. 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.

7.14. 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.

7.15. 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.).

7.16. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании детей и подростков могут использоваться только фруктовые и овощные соки.

7.17. 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.

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

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

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

7.21. 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).

7.22. 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.

7.23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации общественного питания не допускается принимать продукты указанные в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

7.24. В питании детей и подростков в общеобразовательном учреждении не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья детей и подростков, а также обострению хронических заболеваний, указанные в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

7.27. Производственный контроль за формированием рациона питания детей и подростков, его качественным и количественным составом, и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, осуществляется специалистами, имеющими соответствующую профессиональную подготовку.

