

«Принято»
педагогическим советом
МБОУ СОШ №47 г. Белгорода
Пр. от «6» 10 2017 г. № 1

«Утверждаю»
директор школы
МБОУ СОШ №47 г. Белгорода
Н. Маховицкая
Пр. от «6» 10 2017 г. № 1



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации рационального питания детей и подростков
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №47» г. Белгорода.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания детей и подростков в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №47» г. Белгорода (далее МБОУ СОШ №47 г. Белгорода) определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов питания.

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в МБОУ СОШ №47 г. Белгорода 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;
- б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания затратам энергии обучающихся и воспитанников образовательных 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 и воспитанников образовательных учреждений (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) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, 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, СанПиН 2.4.1.2660-10.

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

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятые решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 (далее - Единые требования);
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3. г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

- Закон [Российской Федерации от 10 июля 1992 г. N 32662.1940-05](#) "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-эпидемиологические правила и нормативы [СанПиН 2.3.2.1078-01](#) "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [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 16.01.2012 года № 16-пп «Об утверждении долгосрочной целевой программы «Модернизация школьного питания в Белгородской области» на 2012-2014 годы» (с изменениями).

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в школе.

2. Основные организационные принципы питания обучающихся в МБОУ СОШ №47 г. Белгорода

Питание детей в МБОУ СОШ №47 г. Белгорода регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденных постановлением от 23 июля 2008 года № 45 и действующими с 1 октября 2008 года по настоящее время.

2.1. Для обучающихся школы организуется 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. Для обучающихся, посещающих группу продленного дня, организуется полдник. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

2.2. Режим работы столовой соответствует режиму работы ОУ. Интервалы между приемами пищи обучающихся составляют не менее 2-х часов и не более 3,5-4 часов.

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом (группой) в столовой 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, разработан рацион питания.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся ОУ составлено примерное меню на период не менее двух недель в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.4. Директором ОУ приказом назначен ответственный организатор школьного питания из числа работников данного учреждения с определением ему функциональных обязанностей.

2.5. Администрация ОУ совместно с комбинатом школьного питания организует горячее питание для обучающихся.

2.6. В школе предусмотрено централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

Бутилированная вода, поставляемая в МБОУ СОШ №47 г. Белгорода, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

2.7. Организация питания в МБОУ СОШ №47 г. Белгорода осуществляется с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке школы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.8. Индустриальными способами производства питания для школы обеспечивается промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий.

2.9. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, назначенной приказом по ОУ, в состав которой входят медицинский работник школы, заведующий производством, ответственный за организацию питания.

2.10. Питание в ОУ организовано за счет средств бюджета городского округа «Город Белгород» по отрасли «Образование», субвенций областного бюджета и средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2.11. Отпуск питания за наличный расчет организуется по классам по талонам со штампом ОУ и подписью ответственного лица, в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на ответственного организатора школьного питания, определенного ОУ по приказу. Заявка на количество питающихся школьников предоставляется в день питания не позднее 2-го урока.

2.12. Классные руководители или учителя школы сопровождают детей в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.13. Назначенный приказом директора МБОУ СОШ №47 г. Белгорода организатор школьного питания ведет ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание в ОУ, по классам. Для правильности и своевременности расчетов с предприятием общественного питания организатор школьного питания не позднее 5 дней

по окончании месяца готовит утверждаемый руководителем МБОУ СОШ №47 г. Белгорода отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием общественного питания.

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

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, а также пищевыми продуктами для организации дополнительного питания обучающихся, регламентированными требованиями п.6.31 (приложение 9 СанПиН 2.4.5.2409-08).

2.15. МБОУ СОШ №47 г. Белгорода участвует в ежегодном всероссийском мониторинге организации школьного питания, в ходе которого анализируется состояние питания обучающихся школы по следующим направлениям:

а) состояние здоровья обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений;

б) соответствие школьного пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;

в) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;

г) обеспеченность обучающихся двухразовым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;

д) изучение общественного мнения об организации питания в школе;

е) пропаганда здорового питания в школе;

ж) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;

з) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в МБОУ СОШ №47 г. Белгорода.

3. Составление меню и ассортиментных перечней в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков.

3.1. Меню разрабатывается на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся и воспитанников разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых

веществ с учетом длительности их пребывания в образовательном учреждении и учебной нагрузки.

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

3.3. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.

4. Принципы формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся в школе

4.1. При формировании рационов питания детей и подростков соблюдаются 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;

4.2. Обучающиеся школы обеспечиваются 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.

4.3. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся, составляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.4. При организации питания обучающихся школы включатся в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

мясо и мясопродукты;

рыбу и рыбопродукты;

молоко и молочные продукты;

яйца; пищевые жиры (за исключением кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров);

овощи и фрукты;

крупы, макаронные изделия и бобовые;

хлеб и хлебобулочные изделия;

сахар и кондитерские изделия.

4.5. При организации питания обучающихся школы обеспечивается потребление пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 60 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в образовательных учреждениях).

4.6. Горячий молочный завтрак содержит молоко (200мл), мед (10г), молочная каша с фруктами, творожная запеканка.

4.7. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски используется салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). 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.

4.8. В полдник включается в меню напиток с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

4.9. 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».

4.10. 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.

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

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

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

4.12. Для дополнительного обогащения рациона могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

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

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

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

Витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

5. Реализация школьной программы «Школьное молоко»

5.1. Программа «Школьное молоко» включает в себя:

- работу по популяризации молока, формирование спроса на программу со стороны детей и родителей;
- 100% охват обучающихся потребляющих молоко в ОУ;
- ежедневный учет и отслеживание количества обучающихся потребляющих молоко;

- наличие материалов по контролю за реализацией программы;

- наличие графика приема молока

5.2. Прием горячих молочных завтраков осуществляется в школе согласно графику, утвержденному директором образовательного учреждения.

5.3 Заявка на количество детей потребляющих горячие молочные завтраки, предоставляется классным руководителям не позднее 2-го урока ежедневно.

6. Организация питания детей с ОВЗ

6.1. Для учащихся с ОВЗ и инвалидов предусмотрено бесплатное двухразовое горячее питание: горячий молочный завтрак и горячий обед.

6.2. Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ОВЗ не практикуется.

6.3. В целях рационального использования бюджетных средств для данной льготной категории обучающихся должен быть обеспечен постоянный контроль наличия заключения психолого-медико-педагогической комиссии, срока его действия.

