

СОГЛАСОВАНО
Управляющим советом
МБОУ «Гимназия №2»
протокол №2 от 20.08.2015

СОГЛАСОВАНО
педагогическим советом МБОУ
«Гимназия №2»
протокол №1 от 28.08.2015 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора МБОУ
«Гимназия №2»
№72а от 04.09.2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Гимназия №2»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в МБОУ «Гимназия №2» (далее – гимназия).

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся гимназии 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 гимназии; принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся гимназии, 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 гимназии

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

2.2. За счет бюджетных средств в первую очередь обеспечиваются питанием (завтрак, обед)
- обучающиеся, проживающие в семьях со среднедушевым доходом, не превышающим величину прожиточного минимума в целом по Тверской области за соответствующий период в расчете на душу населения;

- обучающиеся, состоящие на учете в противотуберкулезном диспансере;

- обучающиеся, признанные инвалидами;

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

- обучающимся из многодетных семей;

2.3. Обучающиеся, не относящиеся к вышеперечисленным категориям, обеспечиваются питанием за счет средств родителей (законных представителей) по их заявлению.

2.4. Для получения обучающимися бесплатного питания родители (законные представители) представляют в гимназию письменные заявления и документы, подтверждающие принадлежность ребенка к одной из перечисленных в п. 2.2. настоящего Положения категорий, а именно:

для детей из малообеспеченных семей – справку из органа социальной защиты населения о назначении одному из родителей ежемесячного пособия на ребёнка в размере, установленном для семьи со среднедушевым доходом, не превышающим величину прожиточного минимума в целом по Тверской области за соответствующий период в расчёте 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 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.

2.5. Руководство гимназии:

- на основании письменных заявлений родителей (законных представителей) и документов, подтверждающих право на первоочередное обеспечение ребенка питанием, формирует и утверждает приказом директора списки обучающихся, которым предоставляется питание за счет субсидий;

- ежемесячно представляет в отдел образования администрации отчёты об использовании средств областного бюджета, перечисленных на обеспечение питанием обучающихся.

2.6. Организацию питания обучающихся гимназии осуществлять в соответствии с санитарно-

эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08».

В случае невозможности обеспечения обучающихся гимназии горячим питанием предоставляется сухой паёк за каждый учебный день:

- обучающимся гимназии, находящимся на домашнем обучении при наличии медицинских показаний;
- в период проведения мероприятий в рамках учебного процесса за пределами гимназии (при организации экскурсий, походов, выездных занятий);
- в связи с экстренными ситуациями (по эпидемиологическим показаниям, отключение электроэнергии, водоснабжения) на период до устранения ситуации.

2.7. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся гимназии 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 гимназии и согласовывается с территориальным отделом территориального управления Роспотребнадзора (далее – Роспотребнадзор).

Ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, утверждается директором гимназии.

2.8. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы гимназии. Для приема пищи предусматриваются перемены длительностью 20 минут. Работа буфетов организуется в течение всего учебного дня.

2.9. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждённым директором гимназии.

2.10. Директор гимназии назначает лицо, ответственное за питание, с определением его функциональных обязанностей, организует дежурство в пищеблоке учителей, обучающихся старших классов.

2.11. Классные руководители или учителя гимназии сопровождают обучающихся в столовую и контролируют отпуск им питания согласно утвержденному меню и графику.

2.12. 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.

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

2.14. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, ответственный за питание и повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.15. Контроль за организацией питания возлагается на руководство гимназии, классных руководителей и Управляющий совет гимназии.

Директор гимназии несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся.

3. Принципы формирования рационов питания

3.1. При формировании рационов питания обучающихся в гимназии 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 гимназии предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а для детей, посещающих группу продленного дня, - дополнительно полдник.

3.3. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Завтрак обязательно должен содержать 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 состоит 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 используются разнообразные заправочные супы (щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями), кроме острых. Также используются бульоны - куриный, мясной, рыбный – готовятся из них супы, заправленные овощами, крупами, клецками, фрикадельками. В питании школьников широко используются вегетарианские, молочные супы. В качестве вторых блюд в гимназии используют припущенную отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные с мясом, запеканки. Широко используются рыбные, мясоовощные, мясо-крупяные, рубленые кулинарные изделия. На гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.
- 3.6. В полдник в меню включается напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.
- 3.7. В гимназии не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни недопустимо использование блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).
- 3.8. В качестве основного источника белков в составе рациона питания детей и подростков в гимназии обязательно используются молочные продукты, мясо, рыба, яйца. В состав рациона питания обучающихся гимназии включаются продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.
- 3.9. В качестве источника полиненасыщенных, жирных кислот в питании обучающихся гимназии используют кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий.
- 3.10. В качестве основного источника животных жиров в питании детей и подростков используются мясные и молочные продукты, в том числе масло сливочное. В гимназии не рекомендуется использовать в питании обучающихся масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.
- 3.11. В питании обучающихся гимназии используется цельное молоко 3,2 - 3,5 % жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (не восстановленного) сырья.
- 3.12. В рацион питания обучающихся гимназии включаются 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.
- 3.13. 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.
- 3.14. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) используются в питании обучающихся гимназии лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.
- 3.15. В питании обучающихся гимназии не используются кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).
- 3.16. В гимназии ограничивается использование в питании детей и подростков жирных видов мяса (птицы). Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.
- 3.17. В питании обучающихся гимназии не используются майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии): вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используется растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (термизированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.
- 3.18. В питании обучающихся гимназии не применяется 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.
- 3.19. 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.).
- 3.20. В качестве красителей в составе пищевых продуктов питания обучающихся гимназии используются 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).

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

3.22. При производстве кулинарной продукции для питания обучающихся гимназии не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).

3.23. В качестве разрыхлителей используется только пищевая сода (гидрокарбонат натрия).

3.24. В составе пищевых продуктов для обучающихся гимназии используется только йодированная йодатом калия (KIO) соль. Не допускается использование поваренной соли, йодированной йодидом калия (KI).

3.25. Для тепловой обработки продуктов в гимназии 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 используется такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

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

3.27. В питании обучающихся гимназии 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 обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;
- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки;
- простокваша - "самокваш";
- 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.

3.28. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании обучающихся гимназии, используется яйцо с качеством не ниже диетического.

4. Принципы формирования ассортимента продукции для организации дополнительного питания через буфеты

4.1. В гимназии возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфет, который предназначен для реализации пищевых продуктов в потребительской упаковке в условиях свободного выбора.

4.2. Ассортимент дополнительного питания утверждается директором гимназии и руководителем организации общественного питания ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с Роспотребнадзором.

4.3. При формировании ассортимента продукции для организации дополнительного питания через буфет предпочтение отдаётся пищевым продуктам с высокой пищевой ценностью, главным образом - продуктам, являющимся источником белка, витаминов, полиненасыщенных жирных кислот и других незаменимых пищевых веществ, таким, как молочные продукты, орехи и т.п., а также пищевым продуктам повышенной пищевой и биологической ценности, в том числе обогащенные микронутриентами - такими, как хлебобулочные изделия, обогащенные витаминно-минеральными смесями; продуктам, обогащенным белком; витаминизированным напиткам и т.п.

4.4. В ассортимент продуктов, предназначенных для реализации за наличный расчет, включаются преимущественно готовые к употреблению пищевые продукты промышленного изготовления в потребительской упаковке: соки, нектары и соковые напитки, молочные и кисломолочные продукты с жирностью 2,5 % и 3,5 % (молочные продукты (кроме стерилизованных) реализуются с обязательным использованием охлаждаемого прилавка).

4.5. Для организации питьевого режима в продаже должна иметься питьевая вода бутилированная негазированная (из группы столовых вод). Вода реализуется в бутылках из полимерного материала или стекла емкостью до 0,5 л. Разливать напитки в буфете не допускается.

4.6. В буфете могут реализовываться горячие напитки - чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком, которые готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение трех часов с момента приготовления на мармите.

4.7. Для свободной продажи рекомендуется использовать свежие мытые фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.) поштучно в ассортименте не менее двух наименований, в том числе в упаковке из полимерных материалов.

4.8. В столовой и буфете гимназии в ассортименте могут реализовываться мучные кондитерские изделия промышленного (пряники, коврижки, кексы, рулеты и другие изделия, кроме кремовых) производства в потребительской упаковке (массой до 50 г.), а также мучные кондитерские изделия собственного производства (кроме изделий, с кремом) массой до 50 г. Предпочтение отдаётся кондитерским изделиям, обогащенным микронутриентами (витаминами, минеральными веществами).