

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Останинская средняя общеобразовательная школа»
Ленинского района Республики Крым**

Принято
на заседании Совета школы
Протокол № 3 от 29.07.2020



**Положение об организации питания
в МБОУ Останинская СОШ
(новой редакции)**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в МБОУ Останинская СОШ, определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов питания.

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся 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 энергозатратам учащихся;
- 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 учащихся (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.

1.3. Организация питания учащихся в Останинской СОШ должна осуществляться в соответствии с федеральными правовыми актами и нормативно правовыми актами Республики Крым, регулирующими вопросы организации питания:

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 (далее - Единые требования);

- Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 07.05. 2013, с изменениями от 27.06.2013) (глава4,статьи 19,20)
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»(статья 37, статья 79 пункт 7)
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами 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»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- 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» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04.2012 №06-731);
- 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 год № 213н/178;
- распоряжение Совета министров Республики Крым от 25.11..2014 №1242-«Об утверждении Плана мероприятий по организации питания в дошкольных общеобразовательных организациях в 2015 году» (далее – Распоряжение);
- Методические рекомендации по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденные

совместным приказом министерство образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.12.2014 №413/102;

- Порядок обеспечения питанием отдельных категорий, обучающихся муниципальных общеобразовательных организации, утвержденный постановлением Совета Министров Республики Крым от 09.06.2017 №304.

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального 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. Общие принципы обеспечения питанием

2.1 Питание в МБОУ Останинская СОШ может быть обеспечено за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей учащихся).

2.2. Бесплатное предоставляется: детям-сиротам; детям, оставшимся без попечения родителей; лицам, из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; детям с ограниченными возможностями здоровья; детям из малоимущих семей; детям из многодетных семей.

2.3. Дети с ограниченными возможностями здоровья, дети из малоимущих и многодетных семей обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед). Дети с ограниченными возможностями здоровья, а также дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (сухим пайком) или получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте.

2.4. Обучающиеся 1-4 классов получают бесплатное одноразовое питание (завтрак).

2.5 В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» организация питания может осуществляться любым юридическим лицом независимо от организационно правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальным предпринимателем), образовательной организацией, организациями общественного питания.

2.6 Образовательные организации в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействуют с Управлением образования Администрации Ленинского района и территориальным управлением Роспотребнадзора.

2.7 Ответственность за обеспечение питанием учащихся возлагается на руководителя образовательной организации.

2.8 Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательных организациях и (или) поставки продуктов питания в образовательные организации, несут ответственность за качество и безопасность питания учащихся.

3. Финансирование расходов на организацию питания

3.1 Финансирование расходов на организацию питания в образовательной организации может осуществляться:

- за счет средств бюджета Республики Крым;
- за счет средств районного бюджета;
- за счет средств родителей (законных представителей);

3.2 Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендованными среднесуточными наборами пищевых продуктов утвержденными СанПиН 2.4.5.2409-8, СанПиН 2.4.1.3049-13 и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными уполномоченным органом исполнительной власти по формированию статистической информации на территории Республики Крым.

3.3. Размер возмещения расходов на питание некоторых категорий учащихся утверждается ежегодно распоряжением Главы Администрации муниципального района.

Субсидии из бюджета Республики Крым на организацию питания указанные в Распоряжении, носят целевой характер и не могут быть использованы на другие нужды.

Контроль за целевым использованием субсидии осуществляется в соответствии с действующим законодательством и Распоряжением.

3.4. Оплата за питание учащихся в МБОУ Останинская СОШ производится родителями (законными представителями) в ежемесячном либо в еженедельном режиме в соответствии с решением родительского собрания и по согласованию Управляющим советом.

3.5. В случае непосещения учащимся занятий без уважительной причины при не уведомлении о предстоящем непосещении за один день классного руководителя, в письменной или устной форме, родительская плата за питание пропущенный день не пересчитывается и взимается полностью.

Классный руководитель, должен в оперативном порядке (в течение дня) выяснить причины отсутствия учащегося (воспитанника) и учесть наличие ребенка либо его отсутствие при формировании заявки на питание на следующий день.

3.6. В случае отсутствия учащегося по уважительной причине производится перерасчет родительских средств на организацию питания данного учащегося по последующие дни.

3.7. Стоимость горячего питания (завтрак, обед), организованного родителями, не может быть ниже стоимости, установленной Распоряжением.

3.8. Размер и форма оплаты, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием учащихся а также, в случае необходимости, размер компенсации родителям (законным представителям) устанавливается распоряжением Главы Администрации муниципального района.

4. Основные организационные принципы питания учащихся в общеобразовательных организациях

4.1. Питание учащихся регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденными постановлением от 23 июля 2008 года № 45 и действующими с 1 октября 2008 года по настоящее время.

4.2. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы общеобразовательной организации. Интервалы между приемами пищи учащихся общеобразовательных организаций должны составлять не менее 2 - 3 часов и не более 3,5-4 часов.

Отпуск горячего питания учащимся 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.

4.3. Для обеспечения учащихся 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, разрабатывается рацион питания.

4.4. Ответственность за организацию качественного питания в общеобразовательной организации возлагается на руководителя.

4.5. Администрация общеобразовательной организации совместно с родительскими комитетами и поставщиками продуктов питания обязана организовывать горячее питание для учащихся и, по мере необходимости, диетическое питание по медицинским показаниям.

4.6. Отпуск питания за наличный расчет организуется по классам по групповым талонам со штампом общеобразовательной организации и подписью ответственного лица, в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем общеобразовательной организации. Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов, возлагается на ответственного организатора школьного питания, определенного общеобразовательной организацией по приказу. Заявка на количество питающихся учащихся предоставляется классными руководителями накануне до 15 часов и уточняется в день питания не позднее 1-го урока.

4.7. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утвержденному списку.

4.8. Определенный в установленном порядке ответственный за организацию школьного питания общеобразовательной организации ведет ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание в данной образовательной организации, по классам. Для правильности и своевременности расчетов за питание организатор школьного питания не позднее 5 дней по окончании месяца, готовит утверждаемый руководителем общеобразовательной организации отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с шеф-поваром столовой.

4.9. Администрация общеобразовательной организации несет ответственность за организацию питания учащихся по групповым талонам,

организует в столовой дежурство учителей и учащихся старше 14 лет, с согласия их родителей (законных представителей).

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

4.10. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, повар, завхоз, представитель администрации общеобразовательной организации. Родительским комитетам, Управляющему совету, рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в общеобразовательной организации по согласованию с администрацией общеобразовательной организации.

4.11. Предусматривать обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

4.12. Осуществлять ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания на основе анализа состояния питания учащихся общеобразовательных организаций по следующим направлениям:

- а) состояние здоровья учащихся общеобразовательных организаций;
- 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 учащихся общеобразовательных организаций двухразовым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- г) соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- д) ценообразование, стоимость питания в общеобразовательных организациях, дотации на питание учащимся общеобразовательных организаций из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
- е) изучение общественного мнения об организации питания в общеобразовательных организациях;
- ж) пропаганда здорового питания в общеобразовательных организациях;
- з) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- и) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в общеобразовательных организациях;
- к) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в общеобразовательных организациях.

5. Порядок предоставления питания учащимся общеобразовательных организаций

5.1 Предоставление бесплатного горячего питания носит заявительный характер.

5.1.2. Предоставление горячего питания общеобразовательными организациями района осуществляется по единому меню, исходя из нормы

питания в день на одного учащегося, утвержденной Распоряжением, и в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.1.3. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям учащихся общеобразовательных организаций:

- детям-сиротам;
- детям, оставшимся без попечения родителей;
- детям-инвалидам, посещающим общеобразовательную организацию;
- учащимся с ослабленным состоянием здоровья;
- учащимся из малоимущих семей;
- учащимся из многодетных семей;
- учащимся специальных (коррекционных) и инклюзивных классов;
- учащийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

5.1.4. Для получения бесплатного питания в общеобразовательных организациях района родителям (законным представителям) необходимо предоставить следующие документы:

- 5.1.5. Для детей – сирот, детей, оставшихся без попечения родителей:
- заявление законного представителя;
 - копия постановления администрации района:
 - а) об установлении опеки (попечительства);
 - б) о создании приемной семьи.

5.1.6. Для детей- инвалидов:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка, подтверждающая факт установления инвалидности, выданная комиссией медико-социальной экспертизы.

5.1.7. Для учащихся с ослабленным состоянием здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);
- заключение врачебной комиссии учреждения здравоохранения.

5.1.8. Для учащихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка о признании семьи малоимущей, выданная исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения в установленном порядке.

5.1.9. Для учащихся из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка о составе семьи и копия свидетельства о рождении детей.

5.2. Директор школы после предоставления подтверждающих документов на получение льготного питания по состоянию на 01 сентября и 01 января формируют единый поименный список, издают приказ о предоставлении льготного горячего питания и направляют данный приказ в муниципальное казенное учреждение «Центр финансово-хозяйственного обеспечения деятельности учреждений образования Ленинского района Республики Крым».

5.3. В случае если право на получение льготного горячего питания у учащихся наступило после формирования единого поименного списка и издания руководителем муниципальной общеобразовательной организации приказа о предоставлении льготного горячего питания, учащийся включается в указанный

список после предоставления необходимых документов, указанных в пункте 5.1.

5.4. Право на получение льготного горячего питания у учащихся наступает со следующего учебного дня после издания приказа директора школы о предоставлении льготного горячего питания. **Льготное горячее питание предоставляется только в дни посещения учащимися МБОУ Останинская СОШ.**

6. Порядок организации питания

6.1. Режим питания в образовательных организациях определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13).

6.2. Питание учащихся в образовательных организациях осуществляется только в дни учебных занятий без права получения компенсаций выделенного бюджетного финансирования за пропущенные дни и отказ от предлагаемого питания.

6.3. Обеспечение питанием в образовательной организации осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) учащегося на имя руководителя образовательной организации.

6.4. Питание учащихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем образовательной организации и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13.

6.5. Фактическое меню ежедневно утверждается директором школы, подписывается поваром и медицинским работником.

6.6. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

7. Контроль за обеспечением питания

7.1. Директор школы:

- осуществляют контроль за обеспечением и качеством питания учащихся
- создает общественную комиссию по контролю за организацией питания в школе в составе: директор школы, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представители Управляющего совета, родительской общественности.

Контроль за организацией питания учащихся осуществляется не реже 1 раза в квартал, по результатам проверок составляются акты, справки.

7.2. Ответственное лицо за организацию питания назначается приказом директора школы.

7.3.1. Ответственный за организацию питания в школе:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в образовательной организации;
- контролирует заявки на количество учащихся для предоставления питания;

- предоставляет указанное количество учащихся в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питания;
- организует и контролирует учет фактической посещаемости учащихся;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания учащихся и их родителей;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания.
- осуществляет контроль за организацией питания учащихся.

8. Обязанности директора школы и медицинского работника

8.1. Директор школы организует и обеспечивает:

- наличие в организации санитарных правил и норм и доведение их содержания до сотрудников организации;
- выполнение требований санитарных правил и норм сотрудниками организации;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;
- выполнение постановлений, предписаний органов Роспотребнадзора;
- наличие санитарного журнала установленной формы;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования организации;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление;
- организацию санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

8.2. Медицинский работник осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического и учебно-воспитательного режимов и проведение оздоровительных мероприятий.

8.3. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм влечет дисциплинарную, административную ответственность в соответствии с федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

9. Права и обязанности

родителей (законных представителей) обучающихся

9.1. Родители (законные представители) учащихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты, Управляющий совет образовательной организации;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
- принимать участие в деятельности Управляющего совета по вопросам организации питания учащихся
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания учащихся (воспитанников) в соответствии с действующим законодательством.

9.2. Родители (законные представители) учащихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации школы все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно сообщать классному руководителю, о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

10. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

10.1. МБОУ Останинская СОШ с целью совершенствования организации питания:

организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

организует систематическую просветительскую работу с родителями, по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала Управляющего совета, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в Управление образования Администрации Ленинского района сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

10.2. Управляющий Совет ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания и вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

10.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах (группах), не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

11. Основные требования к организации питания обучающихся в Останинской СОШ.

11.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием необходимо разрабатывать рацион питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, учет физиологически обоснованного режима питания.

11.2. При одно-, двух-, распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%,

11.2.1. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

На основании примерного меню разрабатываются технологические карты в строгом соответствии со сборником рецептурных блюд.

11.2.2. В суточном рационе питания школьников 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.

11.2.3. Ежедневно в рационах питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня.

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать нарезку из овощей, салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. 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.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам на переменах продолжительностью не менее 15 - 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

11.3. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания учащихся через буфет, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиНом 2.4.5.2409-08.

11.3.1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) утверждается директором школы ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

11.3.2. Реализация негазированных напитков, воды через буфеты осуществляется в потребительской таре до 500мл при условии ежедневного контроля медицинским работником Останинской СОШ за сроками хранения продукции.

11.4. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. В исключительных случаях (отсутствием водоснабжения, электроэнергии, др.), по согласованию с территориальным органом Роспотребнадзора допускается выдача детям буфетной продукции в потребительской таре.

11.5. В Останинской СОШ должны быть:

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания;
- согласованное с органами Роспотребнадзора цикличное меню;
- ежедневное разновозрастное меню, утвержденное директором школы, с указанием даты, выхода блюда, стоимости;
- приказы по учреждению:
 - об организации питания,
 - об организации бесплатного льготного питания учащихся (приказы содержат: списки учащихся, получающих бесплатное горячее питание, фамилию/ имя, отчество ответственного за организацию питания, график питания и т.д.);
 - о создании бракеражной комиссии по готовой и скоропортящейся продукции (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии);
 - план работы по организации питания и популяризации здорового питания в образовательном учреждении (отдельный план или мероприятия в годовом плане: работа с сотрудниками образовательной организации, сотрудниками пищеблока, учащимися, воспитанниками и их родителями);
 - положения образовательной организации об организации питания и о бракеражной комиссии.
 - план внутришкольного контроля за организацией питания и качеством приготовляемой продукции в образовательной организации:
 - наличие необходимой документация за контролем качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в образовательной организации (сборник рецептов, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации цикличному и ежедневному меню);
 - справки проверок внутреннего контроля;

- акты и справки по результатам проверок Управления образования Администрации Ленинского района, другими органами, имеющими полномочия осуществлять контроль.

- необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН): «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания» и т. д.;

- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарной экспертизы исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов).

11.6. В Останинской СОШ должны соблюдаться условия хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиН (обязательное наличие тары поставщика, (высота полок для хлеба от пола - 35см, остальные продукты - 15см, наличие холодильного оборудования и т.д.).

11.7. Должна быть осуществлена маркировка всего оборудования вспомогательного инструмента согласно требованиям и нормам СанПиН (холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды и т. д.).

12. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии

12.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, которым определяют внешний вид пищи, ее цвет. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

12.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

12.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

12.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

13. Составление рационов питания для учащихся и определение его стоимости

13.1. При формировании рационов питания учащихся 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.

13.2. Рекомендуемые типовые рационы муниципального образования разрабатываются на основании нормативов физиологической потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минеральных веществах, микронутриентах с учетом рекомендуемых наборов продуктов, региональных особенностей питания населения, производства и поставок пищевых продуктов, уровня социально-экономического развития и других факторов.

Для обоснования типовых рационов необходимо применять расширенный ассортимент пищевых продуктов, что позволит повысить точность расчета стоимости за счет применения цен на конкретные продукты с заданными показателями качества.

Для обеспечения сравнения типового и рекомендуемого рациона осуществляется пересчет конкретных видов продуктов расширенного ассортимента в группы продуктов, определенные рекомендуемыми рационами. Для пересчета применяются нормы замен одних продуктов другими, установленные соответствующими санитарными нормами и правилами, официально изданными сборниками рецептур блюд, нормами отходов при первичной обработке или подтверждаемые расчетами пищевой ценности и стоимости применяемых продуктов в сравнении с заменяемыми продуктами.

13.3. Типовой рацион определяется в пределах фактически выделяемых бюджетом средств на организацию питания льготных категорий. Не допускается утверждение типового рациона, не обеспеченного соответствующими бюджетными средствами, так как создаются предпосылки для закупок продуктов низкого качества.

13.4. Примерное меню необходимо составлять на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с рекомендуемыми формами составления

примерного меню и раскладок, содержащих количественные данные о рецептурах блюд.

При разработке примерного меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся в образовательной организации, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

При разработке меню для питания учащихся (воспитанников) необходимо отдавать предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд; не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

13.6. Ежедневно на основе типового десятидневного (двухнедельного) меню с учетом фактического наличия продуктов формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем образовательной организации.

13.7. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

13.8. Технологические и калькуляционные карты на блюда, которые входят в состав меню, разрабатываются на каждое блюдо на основании Сборника рецептур и утверждаются руководителем образовательной организации.

13.9. В общественном питании калькуляцией называется исчисление продажной цены единицы продукции (одного блюда, одной порции, одного килограмма и т.п.). Калькуляция составляется на калькуляционных карточках установленной формы на основании сборников рецептур, цен на сырье и т.п.

На каждое наименование продукции требуется составлять отдельную калькуляционную карточку. В случае изменения цены хотя бы на один вид сырья, необходимо сделать новый расчет в новой калькуляционной карточке и установить продажную цену на продукцию.

13.10. В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 07.03.1995 № 239 (с последующими изменениями) «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)» органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации имеют право устанавливать предельные размеры наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при образовательных организациях.

13.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания не допускается применять:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- мясо диких животных;
- ядро абрикосовой косточки, арахис.

13.12. В питании детей и подростков в образовательной организации не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья детей и подростков, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);
- кулинарные жиры;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- острые соусы (типа кетчупа);
- закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса);
- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);
- майонез для заправки первых блюд; ограничить использование майонеза для заправки салатов;
- +/- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь;
- газированные напитки;
- мороженое и молочные продукты на основе растительных жиров;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;
- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики;
- жевательная резинка

13.13. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в образовательной организации не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
- изделия из мясной обрезки, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко — «самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной — холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- окрошки (холодные супы);
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу-глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- блюда из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку;
- остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне;
- карамель, в том числе леденцовая.