

СОГЛАСОВАНО на родительском собрании МБОУ «Красноясыльская ООШ» Протокол № 3 от 28.11.2024 г.	СОГЛАСОВАНО на педагогическом совете Протокол № 3 от 28.11.2024 г.	УТВЕРЖДАЮ: Директор МБОУ «Красноясыльская ООШ» /О.В.Теплых/ Приказ № 399 от 28.11.2024 г.
---	---	---

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «Красноясыльская ООШ» (далее - Положение) разработано в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
- 1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы образовательной организации по графику, утвержденному руководителем образовательной организации (согласно расписанию учебных занятий).
- 1.3. Основное горячее питание обучающихся - организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным 10-дневным меню для обучающихся в возрасте 7-11 и 11-16 лет, меню для диетического питания обучающихся в возрасте 7-11 и 11-16 лет, разработанными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденными руководителем МБОУ «Красноясыльская ООШ» при самостоятельной организации питания в учреждении.
- 1.4. Дополнительное питание обучающихся - реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, утвержденным руководителем образовательной организации при самостоятельной организации питания в образовательной организации, согласованным руководителем образовательной организации.
- 1.5. Бесплатное питание - это предоставление питания за счет средств регионального бюджета обучающимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, детям участников СВО (далее - льготные категории обучающихся).
- 1.6. Обеспечение питанием осуществляется самостоятельно.

2. Общие подходы к организации питания обучающихся

- 2.1. Питание обучающихся МБОУ «Красноясыльская ООШ» организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:
- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
 - Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";

- СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";
- СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- методические рекомендации МР 2.4.0162-19 "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)";
- методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций";
- методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях";
- приказ Министерства здравоохранения от 11.03.2012 N 213н и Министерства образования Российской Федерации N 178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений";
- Закон Пермской области от 09.09.1996 N 533-83 "О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае";
- постановление Правительства Пермского края от 30.12.2022 N 1176-п "Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки семьям, имеющим детей, в Пермском крае и о признании утратившими силу отдельных постановлений Правительства Пермского края";
- приказ Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 N 26-01-06-238 "О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края";
- другие нормативные документы регионального и муниципального уровней, регламентирующие организацию питания в образовательной организации.

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- предоставление мер социальной поддержки льготным категориям обучающихся;

- основанием для получения обучающимися мер социальной поддержки является предоставление в школу заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося и документов, подтверждающих льготную категорию ребенка.
- обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3. На бесплатное одноразовое горячее питание имеют право обучающиеся 1–4 классов. Документ – основание, подтверждающий право на бесплатный прием пищи, – приказ об обучении обучающегося по программе начального общего образования.

2.4. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.5. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме самостоятельного производства и реализации приготовленной пищи (продукции).

2.6. Администрация МБОУ «Красноясыльская ООШ» совместно с классными руководителями осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе, обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.7. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в МБОУ «Красноясыльская ООШ»:

- охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 95% от общего контингента обучающихся;
- стоимость обеда (завтрака) не выше 1% от средней величины прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края;
- наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами;
- отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации основного (горячего), бесплатного питания обучающихся в МБОУ «Красноясыльская ООШ» со стороны обучающихся, родителей (законных представителей), педагогов и надзорных органов;
- соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- наличие полной, актуальной информации в разделе "Организация питания обучающихся" на официальном сайте МБОУ «Красноясыльская ООШ».

3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и их наименованиях, согласовывается руководителем образовательной организации и вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания обучающимся, утвержденным руководителем образовательной организации, представленных в школьную столовую.

Режим питания обучающихся в школьной столовой:

	Время	Перемены	Организация питания
Заезд подвозимых обучающихся	08.10-08.55		Завтрак для всех обучающихся
1 урок	09.00-09.40	10 мин	
2 урок	09.50-10.30	20 мин	Обед для обучающихся 1-4 классов (после 2-го урока)
3 урок	10.50-11.30	20 мин	Обед для обучающихся 5-7 классов (после 3-го урока)
4 урок	11.50-12.30	20 мин	Обед для обучающихся 8-9 классов (после 4-го урока)
5 урок	12.50-13.30	10 мин	
6 урок	13.40-14.20	10 мин	
7 урок	14.30-13.10		

3.3. Дежурный учитель МБОУ «Красноясыльская ООШ» обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами до помещения школьной столовой. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4. Организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании.

4.1. Организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, регулируется Методическими рекомендациями 2.4.0162-19.2.4 Гигиена детей и подростков "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)" предназначены для дошкольных образовательных организаций, организаций и групп по уходу и присмотру за детьми; общеобразовательных организаций; организаций отдыха детей и их оздоровления; организаций, оказывающих услуги питания детей в организованных детских коллективах.

4.2. В соответствии с Конституцией Российской Федерации дети имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

4.3. Сахарный диабет - хроническое заболевание, характеризующееся гипергликемией. В меню для ребенка с сахарным диабетом рекомендуется включать продукты источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, яйца, сыр, гречка, рис, фасоль, овес) и продукты с низким гликемическим индексом (перец сладкий, баклажаны, брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль; свежая зелень, листовая зелень, фрукты, бобовые, макаронные

изделия из муки твердых сортов). Для предотвращения риска развития избыточной массы тела у детей с сахарным диабетом, общее потребление жиров рекомендуется сократить до 30% от суточной калорийности рациона [17]. Для учета углеводсодержащих продуктов в суточном рационе рекомендуется использовать систему Хлебных Единиц (ХЕ): 1 ХЕ соответствует количеству продукта, содержащего 10 г углеводов (в соответствии с таблицей Хлебных Единиц - приложение 3) [17]. Суточная потребность в углеводах определяется с учетом возраста ребенка, пола, пубертатного статуса и степени двигательной активности.

4.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с сахарным диабетом представлен в приложении 1 МР. Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с сахарным диабетом представлены в приложении 4 МР, технологические карты на блюда - в приложении 5. МР

4.5. При разработке режима питания детей с сахарным диабетом учитывается рекомендуемый интервал между приемами пищи: он составляет не более 4 часов [16].

4.6. Режим питания детей с сахарным диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников (завтрак, обед, полдник). В случаях, когда профиль действия инсулина диктует необходимость введения в режим питания ребенка с сахарным диабетом дополнительных перекусов, определяется порядок организации и время их проведения [17].

4.7. С целью профилактики гипогликемии приемы пищи для детей с сахарным диабетом рекомендуется осуществлять четко по расписанию.

4.8. Информацию о калорийности меню, содержании белков, жиров и углеводов, используемых продуктах для питания детей с сахарным диабетом, рекомендуется доводить до родителей (законных представителей детей) с использованием сайта образовательной (оздоровительной) организации.

4.9. Для детей с сахарным диабетом, приносящих продукты и готовые блюда из дома, приготовленные родителями (законными представителями), в столовой рекомендуется обеспечить условия их хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь).

4.10. С целью обеспечения безопасных для ребенка с сахарным диабетом условий воспитания и обучения, отдыха и оздоровления, администрации школы совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы режима питания ребенка, порядка контроля уровня сахара в крови и введения инсулина; проинформировать классного руководителя (воспитателя), учителя физической культуры, работников столовой о наличии у ребенка сахарного диабета; проинструктировать о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

4.11. **Целиакия** - это хроническая генетически детерминированная аутоиммунная энтеропатия, характеризующаяся нарушением усвоения белкового компонента пищевых злаков - глютена.

4.12. Основа профилактики обострений целиакии - соблюдение диеты, основанной на принципе исключения из меню глютеносодержащих пищевых продуктов.

4.13. При составлении меню рекомендуется учитывать, что самое высокое содержание глютена отмечается в пшенице и ржи (33-37%), умеренное - в ячмене и овсе (10%). Соответственно, в список запрещенных к включению в меню продуктов попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, ячмень и овес. В меню не включаются продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен, это - полуфабрикаты мясные и рыбные, колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, молочные продукты (йогурты, творожки, сырки), кукурузные хлопья, овощные полуфабрикаты в панировке, а также блюда, приготовленные с использованием этих продуктов [18].

4.13. При составлении меню необходимо учитывать, что исключение из питания глютеносодержащих пищевых продуктов может приводить к снижению антиоксидантной

защиты у детей, дефициту витаминов (В1, В2, В6, РР, пантотеновой кислоты) и минеральных веществ (кальций, магний, селен) [21-22], в связи с чем, рекомендуется предусмотреть обязательность восполнения потребности организма в витаминах и микроэлементах за счет иных продуктов. Природными поставщиками антиоксидантов и витаминов являются свежие фрукты, овощи и зелень, которые рекомендуется включать в меню в обязательном порядке. Высокий антиоксидантный потенциал имеют перец, томаты, капуста (белокочанная, брюссельская, брокколи), чеснок, лук, чернослив, изюм, цитрусовые, красный грейпфрут, ягоды (черника, клюква, брусника, черная смородина, клубника, земляника, малина) [21-22]. Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с целиакией представлен в приложении 1. МР. Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с целиакией представлены в приложении 4 МР, технологические карты на блюда - в приложении 6. МР.

4.14. Согласно требованиям ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания", рекомендуется проводить инструктаж работников столовой об особенностях организации питания детей с целиакией, а также включить эти вопросы в программу аттестации работников столовой по итогам гигиенического обучения, проводимого в ежегодном режиме. Перечень продуктов промышленного производства, которые могут содержать "скрытый" глютен представлены в приложении 2. 2.3.3. МР.

4.15. Режим питания детей с целиакией не имеет, каких-либо особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в образовательной организации.

4.16. Во избежание попадания примесей глютена в пищу ребенка в образовательной организации рекомендуется выделить отдельное помещение для хранения продуктов и приготовления блюд, оборудованное технологическими столами, разделочным инвентарем и моечной ванной, кухонной и столовой посудой. Столовая посуда, должна отличаться от иной столовой посуды цветом или рисунком [18]. Допускается использовать посуду, принесенную ребенком из дома.

4.17. При отсутствии в организации возможности оборудования отдельного помещения на пищеблоке, питание детей с целиакией организуется из продуктов, блюд, а также посуды, принесенных ребенком из дома.

4.18. С целью обеспечения безопасных для ребенка с целиакией условий питания, администрации организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя (воспитателя), работников столовой о наличии у ребенка целиакии; проинструктировать о мерах профилактики обострений.

4.19. **Муковисцидоз (кистозный фиброз поджелудочной железы)** - генетически детерминированное заболевание, характеризующееся поражением желез внешней секреции, кистозным перерождением поджелудочной железы, поражением кишечника и дыхательной системы вследствие закупорки выводящих протоков вязким секретом. При муковисцидозе в патологический процесс вовлекается весь организм. Ведущим в клинической картине является поражение бронхолегочной и пищеварительной систем[22].

4.20. Муковисцидоз хорошо поддается лечению, которое может предотвратить, задержать или облегчить симптомы заболевания [25]. 2.4.3. Основной принцип в организации питания детей и подростков больных муковисцидозом - увеличение энергетической ценности рациона питания за счет увеличения потребления белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой и доведения жировой компоненты питания до 40-50% от общей энергетической емкости рациона. Для детей с муковисцидозом рекомендуется увеличивать энергетическую

ценность суточного рациона питания в возрастной группе до трех лет - на 200 ккал/сутки, 3-5 лет - на 400 ккал/сутки, 6-11 лет - на 600 ккал/сутки, старше 12 лет - на 800 ккал/сутки.

4.21. Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с муковисцидозом представлены в приложении 4 МР, технологических карт на блюда - в приложении 8. 2.4.4. МР. В режиме питания детей с муковисцидозом рекомендуется ввести дополнительные приемы пищи, обеспечив общую формулу питания "3+3": 3 основных приема пищи (завтрак, обед, ужин) и 3 дополнительных (второй завтрак, полдник, второй ужин).

4.22. В каждый основной прием пищи рекомендуется включать блюда, содержащие белки животного происхождения (мясо, субпродукты, рыба, яйца или молочные продукты - сыр, творог), жиры (растительное, сливочное масло, сметана, сливки), сложные углеводы (крупы, хлеб, овощи), в меньшей степени - простые углеводы (фрукты, сладости, варенье, мед). Дополнительные приемы пищи рекомендуется представлять специализированными высокобелковыми продуктами питания, кисломолочными продуктами, творогом и фруктами [26-28].

4.23. Рекомендаций по особенностям технологии приготовления блюд для детей с муковисцидозом - нет. С целью обеспечения оптимальных для ребенка с муковисцидозом условий питания, администрации организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя (воспитателя), работников столовой о наличии у ребенка муковисцидоза.

4.24. К заболеваниям, требующим индивидуального подхода в питании, также относится **фенилкетонурия** - наследственное нарушение аминокислотного обмена, при котором блокируется работа фермента фенилаланингидроксилазы, в результате аминокислота фенилаланин оказывает токсическое действие.

4.25. Патогенетическим методом профилактики обострений фенилкетонурии является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин [29-31].

4.26. Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с фенилкетонурией представлен в приложении 1. МР.

4.27. При составлении меню необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями ребенка, т.к. дети имеют разные вкусовые предпочтения к низкобелковой продукции, а также разные физиологические реакции на отдельные продукты питания. Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с фенилкетонурией представлены в приложении 4 МР, технологические карты на блюда - в приложении 7. 2.5.3. МР. Режим питания детей с фенилкетонурией не имеет особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в образовательной организации.

4.28. Технология приготовления блюд предусматривает замену высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси.

4.29. С целью обеспечения безопасного и здорового питания детей с фенилкетонурией, администрации школы совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя (воспитателя), работников столовой о наличии у ребенка фенилкетонурии.

4.30. Необходимость в индивидуализации питания требуется для детей с **пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу**.

4.31. Основные клинические симптомы пищевой аллергии характеризуются кожной сыпью, респираторными жалобами (одышкой, кашлем, удушьем), а также нарушением потоотделения, отеком слизистой оболочки носа, температурной неустойчивостью, изменениями нервной системы и др., возникающими при контакте с пищевым **аллергеном**.

4.32. К продуктам, наиболее часто вызывающим аллергические реакции, относятся: коровье

молоко, куриное яйцо, соя, арахис, орехи, пшеница, морепродукты и рыба. В питании данной группы детей должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию и заменены на иные продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен.

4.33. С целью обеспечения безопасного и здорового питания детей с пищевой аллергией, администрации школы совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы организации питания ребенка, проинформировать классного руководителя (воспитателя), работников столовой о наличии у ребенка пищевой аллергии.

5. Алгоритм организации индивидуального питания в организованном детском коллективе

5.1. Для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением (обращением или иной принятой в организации формой) о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

5.2. На основании полученных документов, руководитель образовательной организации, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

5.3. Руководителю образовательной организации рекомендуется проинформировать классного руководителя (воспитателя, вожатых) и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики. Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

5.4. Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами и продуктами рекомендуется размещать на сайте образовательной организации.

5.5. В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома рекомендуется определить порядок их хранения, упаковки и маркировки; создать условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; определить режим питания ребенка.

6. Особенности организации детского питания

6.1. В организованных детских коллективах общественное питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в

детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

6.2. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед) с учетом следующего:

- При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличена на 5% соответственно.

- При 12-часовом пребывании организуется отдельный полдник, или "уплотненный" полдник с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

- Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам (Таблица № 3 приложения № 10 Правил).

- На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

- Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

- Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения. (таблица 3 приложения № 7 Правил).

- Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организацией по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

- Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей организуется 5-6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

6.3. В организации, в которой организуется питание детей, разрабатывается меню. Меню утверждается руководителем организации.

6.4. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (приложение № 8 Правил).

В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 Правил).

6.5 Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

6.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации

блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.7. Образовательная организация, осуществляющая питание детей в организованных коллективах, должна размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

6.8. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

6.9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении № 6 Правил.

6.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

6.11. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

- Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

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

- В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

6.12. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования:

- Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 Правил. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

- Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

6.13. Питьевой режим в организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

- В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

- Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

- Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

- Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
 - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
 - смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.;
 - Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
 - Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.
- При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый

ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

7. Осуществление контроля за организацией питания

7.1. Руководитель МБОУ «Красноясыльская ООШ» приказом назначает из числа работников образовательной организации лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте образовательной организации в сети Интернет и на информационном стенде.

7.2. Проверку готовой продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя образовательной организации.

7.3. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

7.4. Контроль организации питания обучающихся в МБОУ «Красноясыльская ООШ» осуществляет кладовщик в соответствии с обязанностями, предусмотренными действующим санитарным законодательством.

7.5. Руководитель образовательной организации утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в части организации питания.

7.6. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы административного контроля, утвержденной руководителем образовательной организации.

7.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создается комиссия по контролю за организацией питания обучающихся. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждаются руководителем образовательной организации.

8. Ответственность

8.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

8.2. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за уведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

8.3. Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

9. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

9.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;

- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, педагогических советах.

9.2. Ответственный за организацию питания осуществляет обязанности, установленные должностной инструкцией кладовщика.

9.3. Заведующий хозяйством (завхоз):

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
- отслеживает своевременную откачку ЖБО, вывоз ТКО.

9.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

9.5. Классные руководители:

- представляют в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся на следующий учебный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную заявку об организации горячего питания обучающихся;
- ведут ежедневный табель учета о фактическом количестве полученных обучающимися обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

9.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;

10. Обеспечение информационной открытости по вопросам организации питания

10.1. В МБОУ «Красноясыльская ООШ» оформляется стенд по организации питания.

10.2. На сайте МБОУ «Красноясыльская ООШ» создается раздел "Организация питания обучающихся" согласно рекомендуемой структуре и содержанию.

10.3. Ответственные за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на стенде, в разделе сайта, включая ежедневное размещение меню, назначаются приказом руководителя образовательной организации.