
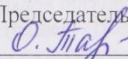


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРИВОРОЖСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

РАССМОТРЕНО
и рекомендовано к утверждению
на заседании педагогического совета школы
протокол от 31.03.2015 г. № 7
Председатель педагогического совета
 Л.В.Зоренко

РАССМОТРЕНО
и рекомендовано к утверждению
на заседании Управляющего совета школы
протокол от 31.03.2015 г. № 3
Председатель Управляющего совета школы
 О.Н.Тарадина

УТВЕРЖДЕНО
приказ от 31.03.2015 г. № 75
Директор школы
 Л.В.Зоренко

**Положение
о питании учащихся**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Типового положения об общеобразовательном учреждении, устава школы.

2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, 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, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;

- порядок организации питания в школе;

- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом общеобразовательного учреждения школы и утверждается директором школы.

2. Общие принципы организации питания в школе

1. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и субвенции областного бюджета.

4. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

5. Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается горячее питание за счет средств родителей.

6. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом городской котировочной комиссии по размещению заказов для муниципальных нужд Ростовской области, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

7. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиНа.

9. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания - заместитель директора по ВР, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

10. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. Порядок организации питания в школе

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность.
2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.
3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам).
4. Для поддержания порядка в столовой организуется дежурство педагогических работников в соответствии с графиком дежурства учителей по школе.
5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора, заместитель директора по ВР, заведующий хозяйством, член профсоюзного комитета школы, представители родительской общественности.
7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.
8. Учителя начальных классов сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
 - готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
 - своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в отдел образования;
 - посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые отделом образования;
 - регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
 - своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
 - имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. Порядок предоставления бесплатного питания

1. Право на предоставление бесплатного питания в дни и часы работы образовательного учреждения имеют:
 - обучающиеся, в семьях которых среднедушевой доход за предшествующий обращению квартал ниже величины прожиточного минимума в Ростовской области, установленного в соответствии с законодательством Ростовской области и действующего на момент письменного обращения родителей (законных представителей) обучающегося;
 - обучающиеся, находящиеся в трудной жизненной ситуации, на основе просьбы несовершеннолетнего, его родителей (законных представителей) либо по инициативе педагогических работников (классных руководителей);

к категории учащихся, находящихся в тяжелой жизненной ситуации могут быть отнесены: опекаемые дети, дети-инвалиды, воспитывающиеся в приёмных семьях, в многодетных семьях, одинокими матерями или отцами, родителями-инвалидами, родителями, потерявшими работу, состоящими на учёте в центре занятости, в асоциальных (алкоголизированных) семьях, в семьях переселенцев и др

2. Право на обеспечение бесплатным молоком (кисломолочным продуктом) предоставляется всем обучающимся 1-4 классов.

3. Бесплатное питание предоставляется по заключению комиссии, назначенной приказом директора, на основании следующих документов:

- заявления родителей или лиц их заменяющих;
- акта обследования семьи;
- документов, подтверждающих статус семьи.

Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель.

4. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.

5. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной основе.

6. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с постановлением администрации Миллеровского района. При издании приказов по образовательному учреждению о предоставлении обучающимся бесплатного питания, молока директор школы руководствуется постановлениями администрации Миллеровского района.

7. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учёту питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

5. Порядок предоставления платного питания

1. Для организации платного питания в образовательном учреждении на общешкольном собрании создаётся комиссия из числа родителей. Списочный состав комиссии утверждается Советом образовательного учреждения.

2 Комиссия по организации питания: принимает заявления от родителей (согласие на платное питание).

Определяет сумму финансовых средств, сдаваемых родителями, для организации питания и размер продуктовой корзины.

Занимается сбором средств для приобретения продуктов питания.

Повар составляет заявку на продукты питания, согласованную с комиссией.

Продукты поставляются с сопроводительными документами (накладной, сертификатами качества).

Комиссия принимает участие при приёмке продуктов.

Комиссия контролирует качество приготовляемых блюд и хранения продуктов.

3. Сбор средств учащихся на питание осуществляют члены родительского комитета каждого класса.

Один раз в неделю они же производят оплату в столовую за питание учащихся.

4. Повар: принимает продукты питания от поставщиков совместно с комиссией.

Составляют технологические карты блюд.

Участвуют в ценообразовании готовой продукции.

Повару пищеблока иметь на пищеблоке документы подтверждающие цену и качество продуктов (технологические и калькуляционные карты).

Акт реализации кулинарных блюд за отчетный день.

Бракеражные журналы: сырой продукции, готовой продукции.

Перспективное меню, утвержденное руководителем.

6. Требования к полноценному сбалансированному питанию школьников.

Для нормального физического и умственного развития детей и подростков необходимо полноценное сбалансированное питание, обеспечивающее пластические процессы энергетические затраты организма с учетом его возраста. Суточные физиологические нормы питания детей разных возрастов показаны в таблице № 1:

Суточная потребность детей и подростков в основных пищевых веществах и энергии

Возраст	Энергия, ккал.	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г всего
		Всего	В животн.	т.ч. Всего	В Растительн	
6 лет	2000	69	45	67	10	285
7-10 лет	2350	77	46	80	16	335
11-13 лет	2500	82	49	84	18	355
14-17 лет	Юноши 3000	98	59	100	10	425
лет	девушки 2600	90	54	90	8	360

Основные принципы формирования рациона питания и составления меню для учащихся образовательных учреждений

Важным элементом рационального питания является распределение объема дневной потребности в пище между отдельными ее приемами.

Школьный завтрак (для учащихся второй смены - полдник) должен составлять не менее 20-25 %, а обед не менее 35% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Рацион двухразового питания в образовательном учреждении должен обеспечивать **не менее 55% суточной потребности** детей школьного возраста в пищевых веществах и энергии.

Ежедневно, накануне дня приготовления пищи заведующим производством составляется план-меню (форма № ОП-2, утвержденная постановлением Госкомстата Российской Федерации от 25.12.1998 г. № 132) на каждый день. В плане-меню указываются наименование блюда, краткая характеристика, номер раскладки по Сборнику рецептов, выход порции. В зависимости от возраста детей следует придерживаться массы (объема) порции, указанной в таблице № 1.

Примерный объем порций для детей школьного возраста

Таблица 1

Блюда	Масса порции	
	7-10 лет	11-17 лет
Холодные закуски (салаты, винегреты)	50-75 г	50-100 г
Каши, овощные блюда	150 г	200 г
Первые блюда	200 г	250 г
Порционные мясные, рыбные блюда	50-130 г	75-150 г
Гарниры	100 г	100-150 г
Напитки	180г	200 г
Хлеб	30 г (пшеничный), 20 г (ржаной)	

Примерное меню составляется в двух вариантах на период не менее 2 недель (примерное 12-дневное меню), с учетом **сезонного наличия свежих фруктов, овощей и зелени**. Разные варианты примерного меню предусматриваются с учетом имеющегося технологического и холодильного оборудования.

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков организованных коллективов:

Мясо и мясопродукты:

- говядина I и II категорий;
- телятина;
- мясо птицы (курица, индейка);
- мясо кролика;
- сосиски и сардельки (говяжьи), не чаще чем 1-2 раза в неделю;
- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.), не чаще 1-2 раз в неделю, постлепловой

обработки;

- субпродукты (печень говяжья, язык).

Рыба и рыбопродукты: треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности) пастеризованное, стерилизованное, сухое;

- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;

- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности - при отсутствии творога более высокой жирности) после термической обработки;

- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);

- сметана (10%, 15%, 30% жирности) после термической обработки;

- кефир;

- йогурты (предпочтительнее не подвергшиеся термической обработке - "живые", молочные и сливочные);

- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;

- сливки (10%, 20% и 30% жирности). Пищевые жиры:

- сливочное масло (в том числе крестьянское);

- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограничено для обжаривания в смеси с маргарином.

Кондитерские изделия:

конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные - не чаще одного раза в неделю;

- галеты, печенья, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);

- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);

- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (для детей дошкольного возраста - с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат-пюре.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, ягоды (за исключением клубники); цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) с учетом индивидуальной переносимости;

- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения (при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

- лосось, сайра (для приготовления супов);

- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;

- зеленый горошек;

- томаты и огурцы стерилизованные.

Хлеб, крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:

- икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);

- рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) - не чаще 1 раза в 2 недели;

- тропические фрукты (манго, киви, гуава и др.) - с учетом индивидуальной переносимости.

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

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.).

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

В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица: в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон. При производстве кулинарной продукции для детей и подростков не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.). В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

Не допускается использование кулинарного жира, свиного и бараньего сала, маргарина. Маргарин допускается только при производстве мучных кулинарных изделий. **Жиры растительного происхождения должны составлять в рационе не менее 30% от общего количества жиров.** Наряду с подсолнечным маслом в питании детей можно использовать другие растительные масла, в т.ч. кукурузное, рапсовое, оливковое, соевое. Не рекомендуется использовать в питании детей безалкогольные газированные напитки, жевательную резинку и др.

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

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

В питании детей и подростков не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (термизированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

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. Нецелесообразно использовать сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток). Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании детей и подростков, следует использовать **яйцо с качеством не ниже диетического.**

7. Дополнительные формы организации обслуживания детей и подростков. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для свободной продажи.

Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков, в столовой образовательного учреждения, осуществляется путем составления ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи («буфетной продукции»).

Формируется обязательный и дополнительный ассортименты. Обязательный ассортимент является ассортиментным минимумом, продукты, входящие в него должны быть в наличии (в продаже) каждый день. Дополнительный ассортимент является ассортиментным максимумом и определяет возможность реализации тех или иных продуктов, при их наличии, с учетом имеющегося торгового оборудования и возможности использования данного вида продуктов в питании детей и подростков

в организационных коллективах. В состав дополнительного ассортимента пищевых продуктов для свободной продажи можно включать консервированные фрукты, овощи, фруктовые и овощные пюре в порционной упаковке (до 200 г), а так же варенье, джем, повидло, конфитюр, мед в порционной упаковке (до 30 г) в ассортименте.

В ассортимент продуктов включаются преимущественно готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке, а при наличии соответствующего торгового оборудования (мармитов, охлаждаемых прилавков) включаются блюда и кулинарные изделия собственного производства. Для кулинарных изделий и готовых блюд, реализуемых в образовательных учреждениях в свободной продаже (с буфетов и т.п.) целесообразно использование одноразовой индивидуальной потребительской упаковки (из полимерных материалов, фольги, ламинированной бумаги и т.п.).

В ассортимент продуктов для свободной продажи следует включать свежие мытые фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.) и овощи (помидоры, огурцы), в ассортименте, не менее 2-х наименований. Обязательно должны присутствовать различные соки (плодовые и овощные) и напитки - в первую очередь витаминизированные - как промышленные, готовые к употреблению, в индивидуальной потребительской упаковке (емкостью 0,2-0,5л), так и сухие инстантные (быстрорастворимые) напитки, н-р, «Золотой шар», которые готовятся непосредственно перед реализацией или заранее, но не ранее, чем за 2-3 часа до реализации. Реализация газированных напитков не допускается.

Соки, нектары соковые напитки (кроме витаминизированных) лучше использовать натуральные, без добавления сахара, с 50-100% содержанием соковых веществ.

В продаже обязательно должен быть горячий напиток - горячее молоко, чай, чай с молоком, кофейный напиток с молоком или какао с молоком.

В продаже всегда должны быть молочные продукты в индивидуальной потребительской упаковке, объем которой рассчитан на одну порцию, в том числе молоко стерилизованное, кисломолочные продукты (напитки), такие, как кефир, ряженка, простокваша, и др., а также различные йогурты в ассортименте не менее 1-2 наименований. Реализуются изделия творожные промышленного производства в герметичной порционной упаковке из полимерных материалов емкостью до 100 г, можно продавать в буфетах образовательных учреждениях сыры твердые и плавленые в порционной упаковке емкостью до 50г. Все молочные, кисломолочные продукты, сыры реализуются с обязательным использованием охлаждаемого прилавка.

Для организации дополнительного питания детей и подростков в продаже обязательно должны быть хлебобулочные изделия не менее 1-2-х наименований. Реализуются булочные изделия (в т.ч. сладкие), обогащенные витаминами, (витаминно-минеральными смесями).

5. Документация

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

1. Положение об организации питания обучающихся.
2. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
3. Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
4. График питания обучающихся.
5. Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.
6. Табель по учету питающихся.
7. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.