ПРИНЯТО
на заседании Управляющего совета
МАОУ «СОШ №24 с УИОП»
протокол № 15 от 30.08. 2023 года

УТВЕРЖДАЮ:
директор МАОУ «СОШ №24 с УИОП»
_____ О.И. Кладова
приказ от «31» августа 2023 года № 610/1

Положение
об организации здорового питания обучающихся в МАОУ «Средняя общеобразовательная школа №24 с углубленным изучением отдельных предметов» Старооскольского городского округа

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации здорового питания детей и подростков в МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» Старооскольского городского округа (далее - школа) определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов здорового питания.

1.2. Основные понятия.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим Федеральным законом, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

1.3. Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включающие в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;
- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

1.4. Основными задачами при организации питания детей и подростков в МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» Старооскольского городского округа 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, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся общеобразовательных учреждений;

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся общеобразовательных учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

ж) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

з) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановление Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 года № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»;

- Закон Белгородской области от 31 октября 2014 года №314 «Об образовании в Белгородской области»;

- Закон Белгородской области от 28 декабря 2004 года № 165 «Социальный кодекс Белгородской области» (с изменениями);

- Постановление Правительства Белгородской области от 30 декабря 2013 года № 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области» (с изменениями);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- 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)», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 30 декабря 2019 года;

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций» утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18 мая 2020 года;

- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

- Постановление администрации Старооскольского городского округа Белгородской области № 982 от 15 апреля 2020г. «О внесении изменений в порядок формирования поименного списка отдельных категорий обучающихся для получения льготного горячего питания в период учебных занятий в муниципальных общеобразовательных организацияхСтарооскольского городского округа, утвержденный постановлением главы администрации Старооскольского городского округа от 18 февраля 2014г. № 492»и в Порядок, утверждённый этим постановлением»;

- Приказ управления образования № 443 от 30 марта 2020 года «Об утверждении порядка обеспечения сухими пайками обучающихся льготных категорий, получающих образование на дому, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий».

-Постановление администрации Старооскольского городского округа Белгородской области №2890 от 29 ноября 2021г. «О внесении изменений в порядок формирования поименного списка отдельных категорий обучающихся для получения льготного горячего питания в период учебных занятий в муниципальных общеобразовательных организацияхСтарооскольского городского округа, утвержденный постановлением главы администрации Старооскольского городского округа от 18 февраля 2014г. № 492»

-Приказа управления образования №1110 от 25 августа 2023г. «Об организации горячего питания учащихся в общеобразовательных организациях Старооскольского округа в 2023- 2024 учебном году.

1.6. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся вМАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов», принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации здорового питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, 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 продукцииобщественного питания, предназначенной для детей и подростков, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

2. Основные организационные принципы питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Старооскольского городского округа

Питание детей в школе регламентировано требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32.

2.1. Для обучающихся МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» организуется горячее здоровое питание, которое предусматривает наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» обеспечиваются учредителями ОО не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Обучающиеся с 5 по 11 классы МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» обеспечиваются одноразовым бесплатным питанием (завтраком).

Для обучающихся, получающих образование на дому, питание организуется в виде сухого пайка исходя из фактической стоимости горячего завтрака.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети из многодетных семей обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием, их них получающие образование на дому - продуктовым набором («сухим пайком») на сумму фактически сложившейся стоимости двухразового горячего питания.

В МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» обучающиеся из малоимущих семей обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием, их них получающие образование на дому - продуктовым набором («сухим пайком») на сумму фактически сложившейся стоимости двухразового горячего питания.

Выдача продуктового набора («сухого пайка») осуществляется продуктами согласно приложению 1 к данному Положению.

2.3. Выдача продуктового набора («сухого пайка») также производится в период обучения обучающихся из многодетных семей, детей с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из малоимущих семей на дому с использованием дистанционных форм на основании приказа образовательной организации.

2.4. Для всех категорий обучающихся (получающих питание за счет бюджетных средств, либо за родительскую плату), должен быть применен единый стоимостной подход («тарелка» единой наполненности и стоимости).

2.5. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы школы.

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования школы и режима обучения.

МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов»	до 6 часов	прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) завтрак и обед
Группы продленного дня в школе	до 17.00 - 18.00	дополнительно полдник

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

2.6. Организация питания обучающихся возлагается на школу, осуществляющую образовательную деятельность.

Ответственность за организацию качественного питания в МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» возлагается непосредственно на их руководителя, предприятия или предпринимателей, оказывающих услуги общественного питания, предприятие - победитель электронного аукциона на оказание услуг по организации питания учащихся, управление образования администрации Старооскольского городского округа.

Директор школы обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю за качеством школьного питания.

Директор МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» и руководитель предприятия - победителя электронного аукциона на оказание услуг по организации питания учащихся назначают приказами ответственных организаторов школьного питания из числа работников данных учреждений с определением им функциональных обязанностей и ответственных за осуществление контроля качества поступающей в школу продовольственной продукции (в зависимости от модели организации школьного питания).

Координацию деятельности школы по организации питания учащихся и контроль за исполнением законодательства РФ в сфере организации питания обучающихся осуществляют управление образования администрации Старооскольского городского округа совместно с администрацией Старооскольского городского округа.

2.7.Администрация МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» совместно с Попечительским советам, родительским комитетом и предприятием общественного питания на платной и бесплатной основах обязана организовывать горячее питание для обучающихся.

При организации питания детей школа обязана учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья, по медицинским показаниям организовать диетическое питание.

При постановке ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе родителю ребенка (законному представителю) необходимо обратиться к директору школы 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 (назначения лечащего врача).

На основании полученных документов директор МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» 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.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка.

Директору МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» рекомендуется проинформировать классного руководителя 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.

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

В школе, 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.

2.8. Организация питания в МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» может осуществляться с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке общеобразовательного учреждения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

К обслуживанию горячим питанием школьников допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятия общественного питания).

Индустриальными способами производства питания для общеобразовательного учреждения рекомендуется обеспечивать промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство наборов (рационов) питания, с последующей их выдачей доготовочными и раздаточными столовыми общеобразовательного учреждения.

2.9. В школе рекомендуется предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе.

2.10. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией (назначается приказом по школе), в состав которой входят медицинский работник школы, заведующий производством, организатор школьного питания (заместитель директора/дежурный администратор).

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

Отбор суточной пробы должен осуществляться 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, бутерброды должны оставляться 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 °С до +6 °С.

Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечиваются посредством проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов.

Предметом школьного производственного контроля является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а именно детей и подростков (в т.ч. санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, технических регламентов и др.), выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий предприятиями, осуществляющими организацию питания вМАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов», а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

Применительно к школе возможны следующие основные направления производственного контроля за организацией питания в образовательном учреждении:

- контроль за формированием рациона питания, приемом пищи;
- входной производственный контроль, включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры t° и выборочные лабораторные исследования;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока, включая контроль проведения ремонтных работ;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологических процессов, в т.ч. хронометраж технологических процессов, инструментальные замеры t° в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения (в т.ч. инструментальные замеры t°; экспресс-методы, такие, как йод - крахмальная проба, определение активного хлора в растворах; исследования смывов с объектов внешней среды);
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала;
- приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение t° готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы);
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

2.11. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к

определенной партии пищевых продуктов всоответствии с законодательством Российской Федерации.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

2.12. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

В организациях общественного питания образовательного учреждения должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

2.13. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

2.14. Советом родителей, представителям совета отцов и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в школе в составе общественных комиссий по согласованию с администрациейМАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов».

Положение о работе Комиссии, состав и график работы разрабатываетсяМАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов», утверждается приказом директора на каждый учебный год.

В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 3-х человек), представитель совета отцов, медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся в образовательной организации.

Рассмотрение вопроса о результатах деятельности общественной комиссии осуществляется не менее двух раз в учебном году (декабрь, апрель) на совещаниях при директореМАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов».

2.15. Питание в школе может быть организовано за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

Оплата школьного питания производится через использование безналичной формы оплаты питания по квитанциям через отделения банков и личные кабинеты электронной системы «Виртуальная школа».

Отпуск питания за наличный расчет организуется по классам по абонементам или талонам со штампом школы и подписью ответственного лица, в соответствии с графиком, утверждаемым директором МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов». Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на

ответственного организатора школьного питания, определенного образовательным учреждением по приказу. Заявка на количество питающихся школьников предоставляется администрацией школы за сутки до даты оказания услуги и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

Определенный в установленном порядке организатор школьного питания общеобразовательного учреждения ведет ежедневный учет обучающихся, в т.ч. получающих бесплатное питание в МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов», по классам. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями общественного питания организатор школьного питания общеобразовательного учреждения не позднее 5 дней по окончании месяца готовит утвержденный директором школы отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием общественного питания, совместно с классными руководителями МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» проводит работу по распространению абонементов на горячее питание среди обучающихся всех классов.

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

Администрация МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» несет ответственность за организацию питания обучающихся, организует питание обучающихся в обеденном зале школьной столовой или специально отведенных для приема пищи оборудованных столами и стульями помещенияхшколы, а также организует дежурство учителей и обучающихся старше 14 лет, с согласия их родителей (законных представителей).

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

2.17. В целях обеспечения системы организации питания в школе рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблока у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

Ответственные работники пищеблока должны вести документацию, предусмотренную в том числе требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложения 1,2,3,4,5,8,13 раздела VIII).

2.18. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания рекомендуется осуществлять на основе анализа состояния питания обучающихся МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» по следующим направлениям:

- состояние здоровья обучающихся школы;
- характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
- обеспеченность обучающихся школы здоровым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- соответствие школьного пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- ценообразование, стоимость питания вшколе, дотации на питание обучающимся общеобразовательного учреждения из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
- изучение общественного мнения об организации питания в школе;
- система электронных безналичных расчетов при оплате питания обучающихся общеобразовательных учреждений;
- пропаганда здорового питания в общеобразовательных учреждениях области;

- осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;

- реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в общеобразовательномучреждениии;

- подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в общеобразовательном учреждении.

2.19. Организации, обеспечивающие питание детей в организованных коллективах обязаны размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе перспективное двухнедельное и ежедневное меню.

В доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) необходимо также оформить «Уголки здорового питания», в которых обеспечить наличие:

- ежедневного меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости блюд и общей стоимости приема пищи;

- меню дополнительного питания (буфетной продукции) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендаций для детей и родителей (законных представителей) по организации здорового питания детей;

- графиков приема пищи;

- иной организационной и правовой информации об условиях организации питания вМАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов».

3. Условия и порядок предоставления льготного питания отдельным категориям учащихся МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» Старооскольского городского округа

3.1. Поименный список отдельных категорий учащихся для получения льготного горячего питания в период учебных занятий в МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» Старооскольского городского округа формируется в отношении следующих категорий учащихся:

- дети из малоимущих семей;

- дети, находящиеся под опекой, попечительством или на воспитании в семейном детском доме;

- дети с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные образовательными программы.

3.2. Для получения льготного горячего питания в период учебных занятий родители (законные представители) обучающихся из малоимущих семей, получающие ежемесячные пособия в управлении социальной защиты населения администрации Старооскольского городского округа один раз в год (не позднее 20 августа) направляют заявления на имя директора МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» о предоставлении льготного горячего питания.

3.3. Администрация МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» один раз в год (до 23 августа) формирует поименные списки учащихся из малоимущих семей, родители (законные представители), которых являются получателями ежемесячных пособий в управлении социальной защиты населения администрации Старооскольского городского округа для получения льготного горячего питания и направляют их в муниципальное казенное учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа».

3.4. Муниципальное казенное учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского

городского округа» один раз в год (до 25 августа) направляет в управление социальной защиты населения администрации Старооскольского городского округа (далее – управление социальной защиты населения) на согласование сформированные поименные списки обучающихся из малоимущих семей.

Согласованные управлением социальной защиты населения один раз в год (до 01 сентября) поименные списки учащихся из малоимущих семей направляются в общеобразовательную организацию.

3.5. Для получения льготного горячего питания в период учебных занятий родители (законные представители) обучающихся, находящихся под опекой и попечительством или на воспитании в семейном детском доме, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих адаптированные образовательными программы, не позднее 20 августа направляют заявления на имя директора МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» о получении льготного горячего питания с приложением документов, подтверждающих отношение обучающихся к одной из вышеуказанных категорий.

Родители (законные представители) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные образовательные программы, предоставляют заключение психолого-медико-педагогической комиссии.

Законные представители обучающихся, находящихся под опекой, попечительством или на воспитании в семейном детском доме, предоставляют копию документа об установлении опеки (попечительства).

Родители (законные представители) обучающихся, находящихся под опекой, попечительством или на воспитании в семейном детском доме, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные образовательные программы, обучающихся из малоимущих семей представляют копию страхового свидетельства обязательного пенсионного страхования обучающихся.

3.6. На основании согласованных управлением социальной защиты населения поименных списков учащихся из малоимущих семей, а также списков категорий учащихся, указанных в пункте 3.5., после предоставления ими подтверждающих документов на получение льготного горячего питания, администрация МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» по состоянию на 01 сентября формирует единый поименный список и издают приказ о предоставлении льготного горячего питания.

3.7. Директор МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» направляет приказ о предоставлении льготного горячего питания в муниципальное казенное учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа».

3.7. 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 3.5.

3.8. Право на получение льготного горячего питания у учащихся наступает со следующего учебного дня после издания приказа директором МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» о предоставлении льготного горячего питания.

3.9. Льготное горячее питание для обучающихся из малоимущих семей, обучающихся, находящихся под опекой, попечительством или на воспитании в семейном детском доме, предоставляется только в дни посещения обучающимисяМАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов». В случае получения образования обучающимися из малоимущих семей, обучающимися, находящимися под опекой, попечительством или на воспитании в семейном детском

доме, на дому с использованием дистанционных технологий, они обеспечиваются сухим пайком на весь период обучения исходя из фактической стоимости двухразового горячего питания в день.

3.10. Льготное горячее питание для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих адаптированные образовательные программы, предоставляется в дни посещения обучающимисяМАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов».В случае получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья по адаптированным образовательным программам на дому, в том числе с использованием дистанционных технологий, они обеспечиваются сухим пайком на весь период обучения исходя из фактической стоимости двухразового горячего питания в день.

3.11. Информация о получении льготного горячего питания отдельными категориями обучающихся в период учебных занятий в МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» Старооскольского городского округа размещается в Единой государственной информационной системе социального обеспечения в соответствии **с Федеральным законом** от 17 июля 1999 года № 178-ФЗ «О государственной социальной помощи».

3.12. Обеспечение льготным питанием детей из многодетных семей осуществляется в соответствии с Порядком предоставления субвенций из областного бюджета бюджетам муниципальных районов и городских округов на обеспечение льготным питанием детей из многодетных детей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области, утверждённым постановлением Правительства Белгородской области от 24.12.2018 года №469-пп.

3.11. Выдача сухих пайков обучающимся регламентируется Порядком обеспечения сухими пайками обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому по адаптированным образовательным программам, утверждённым приказом управления образования администрации старооскольского городского округа № 975 от 17 июня 2019 года (далее - Порядок). В соответствии с порядком право на получение сухого пайка имеют обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» Старооскольского городского округа, получающих образование на дому по адаптированным образовательным программам (далее – обучающиеся с ОВЗ, получающие образование на дому).

3.12. Обучающиеся с ОВЗ, получающие образование на дому, обеспечиваются сухим пайком на весь период обучения в соответствии с приказомМАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов», исходя из фактической стоимости двухразового горячего питания в день (стоимость завтрака и обеда), утверждённого в муниципальной программе «Развитие образования Старооскольского городского округа».

3.13. Администрация МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» до 5 числа месяца, следующего за отчетным, представляет в муниципальное казённое учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа» табель учёта посещаемости обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, ведомость на выдачу сухих пайков, справку МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» (организатора питания) с указанием общей суммы сухого пайка.

3.14. Родители (законные представители) получают сухие пайки в столовой школы, за которой закреплены обучающиеся с ОВЗ, получающие образование на дому, до 10 числа месяца, следующего за отчётным.

3.15. Финансовое обеспечение расходовМАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов», связанных с обеспечением сухими пайками обучающихся с ОВЗ, получающих образование на дому, осуществляется за счёт

бюджетных ассигнований, предусмотренных на указанные цели в плане финансово-хозяйственной деятельности школы на соответствующий фиансовый год и плановый период.

3.16. Выдача сухого пайка осуществляется шеф-поваром или поварами школьных столовых продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.17. Директор МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» несёт ответственность за своевременное обеспечение сухими пайками обучающихся с ОВЗ, получающих образование на дому.

3.18. Производится замена сухого пайка на денежную компенсацию.

4. Составление меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукцииобщественного питания, предназначенной для детей и подростков в МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов»Старооскольского городского округа

.

4.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

В МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» общественное питание детей должно осуществляться 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 8).

4.3. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным директором школы примерным двухнедельным меню.

Примерное двухнедельное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в школе (таблица 1,3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей вМАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов», меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться с директором школы, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться с директором школы, в которой организуется питание детей.

4.4. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.

4.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

4.6. При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (таблица 2 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При включении в рацион питания блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического оснащения пищеблоков торгово-технологическим оборудованием и организации доставки готовой продукции и транспортного обеспечения.

При разработке меню для питания обучающихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих же продуктов.

4.7. Меню для МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» рекомендуется разрабатывать на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся и воспитанников разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в общеобразовательном учреждении и учебной нагрузки (приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

4.9. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи.

4.10. 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.

4.11. Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов».

4.12. 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.

4.13. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Принципы формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов»Старооскольского городского округа

5.1. При формировании рационов питания детей и подростков 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.

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

5.2. Обучающихся МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующего общеобразовательного учреждения.

5.3. Рационы питания детей и подростков различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и подростков и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего школьного возраста в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения (таблица 1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.4. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся общеобразовательных учреждений, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.5. При организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» необходимо руководствоваться среднесуточными наборами пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений (таблица 2приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.6. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух- и трехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следует составлять: завтрак – 20-25%, обед – 30-35%, полдник – 10-15% (для обучающихся во вторую смену - обед – 30-35%, полдник – 10-15%) (таблица 4 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.7. Завтрак должен состоять из горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки. В завтрак широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки.

В состав завтрака также входит молоко в индивидуальной разовой упаковке объемом до 200 мл и натуральный мёд в индивидуальной разовой упаковке в объеме 10 грамм.

5.8. Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы)и напиток.

В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени, допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства), целесообразно в обед давать детям свежие фрукты.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов.

5.9. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

5.10. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюду) по пищевым и биологически активным веществам (приложение 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.11. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

5.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

5.13. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов С, холодные супы, напитки – не выше 14 градусов С.

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

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

5.16. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника.

5.17. Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

5.18. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

6. Организация дополнительного питания через школьный буфет вМАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» Старооскольского городского округа

6.1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.2. Соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

6.3. Буфетная продукция утверждается организатором питания и распространяется на все места ее реализации, действующие на территорииМАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов».

7. Объемно-планировочные решения и размещение организаций общественного питания в МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» Старооскольского городского округа

7.1. Организацией общественного питания МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовая организация школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которая осуществляет закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими школьной столовой;
- столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
- столовые-доготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;
- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

7.2. В базовой организации питания, школьной столовой, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья

кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

7.3. Питание обучающихся может осуществляться в помещении, находящемся в основном здании школы.

7.4. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

7.5. При оснащении пищеблока необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

7.6. При оснащении пищеблока необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

- в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл.

Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 х 250 мл) и 80 литров третьего (400 х 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих - 2 кастрюли объемом по 40 л.

- в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-х электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 гр., следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 х 150 гр.).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. х 80 гр).

7.7. Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальном ремонте пищеблока, рекомендуется проводить его оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400 - 450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

7.8. С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд

на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.

7.9. Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел. х 75 мл).

7.10. Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

7.11. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

7.12. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

7.13. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

7.13. Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- не менее 2-х моечных ванн (или одной 2-х секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;
- раковина для мытья рук;
- два цельнометаллических производственных стола: один - для термоконтейнеров, второй - для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);
- холодильник (холодильный шкаф);
- стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее 2-х раковин для мытья рук обучающихся.

7.14. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

7.15. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок

необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

7.16. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Допускается осуществление питания детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема. Площадь помещений для приема и (или) приготовления пищи должна составлять не менее 0,7 м2 на одно посадочное место. Количество посадочных мест должно обеспечивать одновременный прием пищи всеми детьми.

При отсутствии кухни организуются раздаточное помещение и место для мытья и хранения посуды, которое может быть оборудовано посудомоечной машиной.

7.17. Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания.

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две перемены. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту. При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.

8.Формирование культуры здорового питания в МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» Старооскольского городского округа

8.1. МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

8.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

8.3. МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

8.4. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего

питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

8.5. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «Уголке здоровья» и т.п.

8.6. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии школы с Советом родителей, общественными организациями.

8.7. При разработке региональных программ по совершенствованию организации школьного питания важно учитывать не только требования, предъявляемые ФГОС и СанПиН, но и реальную ситуацию вМАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов».

Общая схема разработки программы «Совершенствование школьного питания»:

I этап - Предварительная диагностика (анализ организации питания в школе и семье).

II этап - Выделение проблем («болевых точек») и приоритетных направлений

III этап - Общий план программы.

IV этап - Реализация программы.

V этап - Оценка результативности и эффективности программы.

8.8. В МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов» работа по формированию культуры здорового питания должна проводиться по трем направлениям.

Первое – рациональная организация питания в школе, в школьной столовой, где все от внешнего вида школьной столовой до состава продуктов в школьном буфете должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в школе должны не только соответствовать всем гигиеническим требованиям, но и служить примером здорового питания.

Второе – реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания. При формировании культуры здорового питания наиболее эффективна комплексная и системная работа, когда постепенно формируются основы гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания, о культуре питания разных народов и т.п. Например, на протяжении уже многих лет зарекомендовала себя комплексная программа, которая может использоваться в начальной и в основной школе, является программа «Разговор о правильном питании». Программа предусматривает различные формы организации занятий, наиболее эффективные в разном возрасте и предполагает тесное взаимодействие с родителями.

При реализации образовательных программ необходимо соблюдать принципы формирования культуры здорового питания, важнейшими из которых являются:

- научная обоснованность и практическая целесообразность;
- возрастная адекватность;
- необходимость и достаточность информации;
- модульность структуры;
- системность и последовательность;
- вовлеченность семьи в реализацию программы.

Третье направление – просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье. Специальные исследования, проведенные Институтом возрастной физиологии РАО, показывают, что питание детей в семье, как правило, нерационально и несбалансированно, нарушен режим питания. Во многих семьях, даже живущих в сельской местности, в питании мало овощей, фруктов, молочных продуктов, а предпочтение отдается колбасным и кондитерским изделиям и т.п. Только 20% родителей знакомы с общими принципами организации здорового питания.

Согласовано
Протокол № 1 Совета учащихся
МАОУ «Средняя общеобразовательная школа №24
с углубленным изучением отдельных предметов»
Старооскольского городского округа
от «30» 08 2023г.
Председатель Совета учащихся
Н. Сивкова

Согласовано
Протокол №____ Совета родителей
МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 24
с углубленным изучением отдельных предметов»
Старооскольского городского округа
от «29» 08 2023г.
Председатель Совета родителей
Л.Ю.Анпилова

Приложение №1
к Положению об организации рационального питания детей и подростков в МАОУ «СОШ №24 с углубленным изучением отдельных предметов»Старооскольского городского округа

Рекомендуемый продуктовый набор формирования сухого пайка * (из расчета за 10 учебных дней)

№ п/п	Наименование рекомендуемых продуктов	Норма выдачи (кг, л, шт.)
1	Консервы рыбные (горбуша, сайра, сардины) в потребительской упаковке промышленного изготовления	1 шт.
2	Консервы мясные (тушенка) в потребительской упаковке промышленного изготовления	1шт.
3	Крупы в ассортименте, макаронные изделия в потребительской упаковке	1 кг
4	Соки (в ассортименте) в потребительской упаковке промышленного изготовления	1л
	Молоко сгущенное в потребительской упаковке промышленного приготовления	1 шт.
5	Молоко ультрапастеризованное с массой долей жира не менее 3,2% в индивидуальной упаковке с трубочкой массой нетто до 200 мл	10 шт.
6	Мед в индивидуальной разовой упаковке объемом 10 гр	10 шт.
7	Консервированные овощи в ассортименте (кукуруза, фасоль, зеленый горошек, икра кабачковая, огурцы, помидоры):	2-2,5 кг
8	Кондитерские изделия мучные (печенье, вафли, пряники)	1,5 кг
9	Фрукты свежие, повидло	1,5 кг

ПРИНЯТО	**УТВЕРЖДАЮ:**
на заседании Управляющего совета	директор МАОУ «СОШ №24 с УИОП»
МАОУ «СОШ №24 с УИОП»	_____ О.И. Кладова
протокол № ____от 2023 года	приказ от «31» августа 2023 года № 610/1

Положение
о родительском контроле организации и качества горячего питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 24 с УИОП»

1. Общие положения

Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.

Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участии в работе общешкольной комиссии.

Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постояннодействующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Функции комиссии по контролю организации питания обучающихся

Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания обучающихся

10	Чай, какао в потребительской упаковке промышленного производства	0,1кг

* При формировании продуктовых наборов рекомендуем по максимуму разнообразить состав набора

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;

- получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественногопитания обучающихся;
- проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- изменить график проверки, если причина объективна;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьнойстоловой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся.

Комиссия формируется на основании приказа руководителя школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

Комиссия выбирает председателя.

Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.

О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.

Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности руководителя школы и один раз в полугодие Управляющий совет школы.

По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

6. Ответственность членов Комиссии

Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся.

Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

Протоколы заседания комиссии хранится у администрации школы.

Согласовано
Протокол №__Совета учащихся
МАОУ «Средняя общеобразовательная школа №24
с углубленным изучением отдельных предметов»
Старооскольского городского округа
от « » _____2023г.
Председатель Совета учащихся
Н. Сивкова

Согласовано
Протокол №____ Совета родителей
МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 24
с углубленным изучением отдельных предметов»
Старооскольского городского округа
от «__»_____2023г.
Председатель Совета родителей
Л.Ю.Анпилова

Приложение
к Положению о родительском
контроле организации и качества
горячего питанияобучающихся
в МАОУ «СОШ № 24 с УИОП»

Примерный план
по контролю за организацией горячего питания обучающихся

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.
Основные задачи:

- оценка благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся;
- пропаганда основ здорового питания среди родителей и детей
- повышение культуры питания;
- контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль за соответствием меню с реализуемыми блюдами;
- выявления вкусовых предпочтений обучающихся;
- информирование родителей на родительских собраниях, о выявленных нарушениях и их устранении;
- помощь классным руководителям в организации мероприятий по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.

План работы комиссии по контролю организации и качества питания

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	раз в четверть	Члены комиссии
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	раз в четверть	Ответственный за питание
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	раз в четверть	Члены комиссии
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Ответственный за питание, заместитель директора классные руководители
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	раз в четверть	Члены комиссии
6.	Мониторинг среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	(ноябрь, апрель)	Ответственный за питание, заместитель директора, классные руководители
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	раз в четверть	Ответственный за питание, заместитель директора
8.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии
9.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии
10.	Отчет о работе комиссии за учебный год	В конце учебного года	Ответственный за питание, заместитель директора