

Рассмотрено на заседании
Педагогического совета №10
от «26» августа 2015 г.

«Утверждено»
Директор МБОУ «Грузсчанская СОШ»
_____ С.Н. Помогаева
Приказ от « » _____ 2015г № ____

Положение об организации школьного питания

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания учащихся в общеобразовательной организации МБОУ «Грузсчанская СОШ» (далее – Школа)

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Данное Положение разработано в соответствии со ст.37 п.5 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273 – ФЗ, санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.4.5.2409 – 08.

1.4. Основными задачами при организации питания школьников в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении МБОУ «Грузсчанская СОШ» являются:

- обеспечение школьников 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.

1.5. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания школьников МБОУ «Грузсчанская СОШ»
- принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, составления меню и ассортиментных перечней в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков.
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.6. Организация питания учащихся МБОУ «Грузсчанская СОШ» осуществляется за счет средств родителей. Питание учащихся из многодетных семей осуществляется за счет средств бюджета.

2. Основные организационные принципы питания в общеобразовательной организации

2.1. В школе для детей и подростков с постоянным пребыванием более 3-4 часов организуется питание учащихся.

2.2. Для учащихся общеобразовательной организации предусматривается обязательная организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

2.3. При организации питания необходимо руководствоваться: - Санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях». - Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

2.4. Школа, организующая питание самостоятельно, на основе общих принципов формирования рационов питания детей и подростков, ежегодно разрабатывает и утверждает постоянно действующее цикличное двухнедельное меню горячих завтраков и обедов для учащихся. Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания. При включении в рацион 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.

2.5. Цикличное двухнедельное меню подлежит обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора. Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором Школы.

2.6. 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 пищевой ценности пищевых продуктов».

2.7. Контроль за посещением столовой возлагается на организатора школьного питания.

2.8. Администрация школы организует в столовой Школы дежурство классных руководителей, дежурного администратора и дежурного учителя.

2.9. Режим школьной столовой должен соответствовать режиму работы Школы. Завтраки предоставляются учащимся в соответствии с графиком горячего питания по Школе, утвержденным руководителем. Для приема пищи после первого урока предусматривается 15- минутная перемена .

2.10. Ответственность за организацию питания в школе возлагается на директора школы.

2.11. Обеды предоставляются для учащихся 1-5 классов – после четвертого урока, 6-11 классов после пятого. Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью 20 минут каждая.

2.12. Проверка качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят повар с обязанностями шеф-повара, заведующий хозяйственной частью, представитель администрации. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3. Организация питания на льготной основе

3.1. На бесплатной основе питание в Школе предоставляется детям из многодетных семей.

3.2. Сумма средств для питания учащихся из многодетных семей определяется ежегодно.

3.3. В случае отсутствия в Школе учащихся из многодетных семей по уважительной причине (болезни и другим причинам) по заявлению родителей (законных представителей) и по решению администрации Школы им выдаются наборы продуктов питания на сумму стоимости неполученных обедов.

3.4. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания Школы ведет ежедневный учет всех учащихся, получающих питание. Социальный педагог Школы делает заявку на питание детей из многодетных семей, заверяет в управлении социальной защиты.

4. Питание учащихся за счет родительской платы

4.1. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на организатора школьного питания. Заявка на количество питающихся ежедневно предоставляется в столовую накануне и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

4.2. Классный руководитель:

- составляет списки учащихся, питающихся за счет родительской платы;
- производит сбор денежных средств и передает их организатору школьного питания;

- сопровождает учащихся в школьную столовую и несет ответственность за отпуск питания учащимся согласно заявке.

5. Принципы формирования рационов питания

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. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

5.2. 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.

5.3. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

5.4. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски на завтрак используется сыр, порционные овощи, фрукты, колбасные изделия (ограниченно) и т.п. Завтрак обязательно должен содержать горячие блюда - молочные каши, в том числе с овощами и фруктами.

5.5. В качестве горячих напитков на завтрак используются: какао, кофейный напиток с молоком, чай, чай с лимоном, чай с молоком и т.п.

5.6. Обед состоит из закуски, первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе (мясное или рыбное блюдо) с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматриваются напитки: (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства). Целесообразно в обед давать детям свежие фрукты.

5.7. В обед в качестве первых блюд используются самые разнообразные заправочные супы (щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями), кроме острых. Можно использовать бульоны (куриный, мясной), готовить из них супы, заправленные овощами, крупами, клецками, фрикадельками. В питании школьников широко используются вегетарианские, молочные супы. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом. Широко используются рыбные, мясные, мясоовощные, мясо-крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарнир предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

5.8. Организация питания учащихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна только в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуациях на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям),

в течение непродолжительного времени (не более 1-2 недель). В этом случае рекомендуются молочно-фруктовые холодные завтраки: кисломолочные напитки и молоко, соки и витаминизированные напитки в индивидуальной упаковке, сыр, хлебобулочные изделия, фрукты.

5.9. При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. в состав наборов продуктов сухого пайка следует включать термизированные молочные продукты на основе йогуртов, стерилизованное молоко, сливки, молочные напитки, хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке.

5.10. В наборы сухого пайка для питания детей во время длительных экскурсий допускается ограниченно включать мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке. В походах в питание детей и подростков используются макаронные изделия, пищевые концентраты (готовые супы, каши, сухое молоко), консервированные продукты: тушеную говядину, свинину, сгущенное молоко, сливки и т.д. При организации питания в походах не используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке.

5.11. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

5.12. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. Следует избегать использования блюд, приготовляемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

5.13. 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 продуктов.

5.14. В качестве основного источника белков в составе рациона питания детей и подростков обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания детей и подростков продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

5.15. В качестве источника полунасыщенных жирных кислот в питании детей и подростков используют подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий.

5.16. В качестве основного источника животных жиров в питании детей и подростков используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое сладко-сливочное масло, вологодское масло, ограниченно – крестьянское и топленое масло). Не рекомендуется использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

5.17. В питании детей и подростков следует использовать цельное молоко 3,2 -3,5% -ой жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (не восстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности.

5.18. Рекомендуется включать в рацион питания детей и подростков сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов), пластифицированные сырные массы, а также специализированные плавленые сыры для детского и диетического питания, при производстве которых не используются фосфаты.

5.19. 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 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).

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

5.21. В питании детей и подростков не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

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

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

5.24. В питании детей и подростков не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных продуктов для здоровья человека веществ и соединений.

5.25. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания детей и подростков, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и е. соли, сорбиновая кислота и е. соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и е. соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.).

5.26. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании детей и подростков могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каротиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

5.27. 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.

5.28. При производстве кулинарной продукции для детей и подростков не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).

5.29. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

5.30. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (KI).

5.31. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании детей и подростков, не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

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

5.33. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в организации общественного питания не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца; - консервы с нарушением герметичности банок, бомбежные, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

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

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

5.35. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в Школе не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожное и торты);
- блинчики с мясом, заливное блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
- изделия из мясной обрезки, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек, консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко - «самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог и сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;

- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- окрошки (холодные супы);
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу – глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

5.36. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании детей и подростков, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

5.37. Производственный контроль за формирование рациона питания детей и подростков, его качественным и количественным составом и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся, осуществляется специалистами, имеющими соответствующую профессиональную подготовку.

6. Реализация областной программы «Школьное молоко»

6.1. Реализация областной программы «Школьное молоко» на территории Борисовского района на организационном уровне включает:

- назначение ответственных лиц за реализацию программы на уровне общеобразовательной организации;
- наличие разработанных, оптимальных вариантов потребления молока и молочной продукции с учетом комплексного подхода в зависимости от состояния здоровья учащихся и индивидуальной непереносимости;
- наличие в учреждениях образования печатной рекламной продукции областной целевой программы «Школьное молоко»;
- работу по популяризации программы «Школьное молоко». Организация в учреждениях образования медико-педагогической, консультационной и информационной поддержки реализации программы.

6.2. Бесплатный завтрак предоставляется всем учащимся. Согласно программе «Школьное молоко» в рацион завтрака включаются молоко или молочные продукты по примерному меню, согласованному с санитарно-эпидемиологической службой.

6.3. Поскольку молоко относится к продуктам повышенной эпидемической опасности, к его получению и переработке предъявляются повышенные требования. В соответствии с п.2.12.5 СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях» в питании обучающихся в Школе запрещается использовать молоко в натуральном виде.

6.4. В соответствии с п. 7.7. СП 2.3.6.1079-01 молочные продукты должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность (качественное удостоверение, санитарно-эпидемиологическое заключение, ветеринарное свидетельство (п.3.3.7.СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»).

6.5. Для достижения оптимальной температуры отпуска молока его необходимо за 1,5-2 часа до реализации извлечь из холодильной установки и оставить на хранение при комнатной температуре.

7. Порядок финансирования

7.1. Финансирование питания осуществляется за счет бюджетных средств, родительской платы.

7.2. Учет и отчетность использования родительских средств за питание осуществляет бухгалтерия МКУ «Управление образования администрации Борисовского района»

7.3. Директор Школы имеет право использовать возможность удешевления питания учащихся за счет продукции, полученной с участков домовладений родителей.