Приложение

УТВЕРЖДЕН

постановлением Администрации

Колышлейского района

 Пензенской области

от 10 декабря 2021г № 325-п

**Порядок**

**организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Колышлейского района Пензенской области**

Порядок обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Колышлейского района Пензенской области разработан в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 6 октября 2003 года № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011 г. N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц", постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32 " Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения", постановлением Администрации Колышлейского района Пензенской области от 27 декабря 2017 года №388-п «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений Колышлейского района Пензенской области при обеспечении бесплатным питанием на льготной основе», постановлением Администрации Колышлейского района Пензенской области от 16 октября 2020 года №325а-п «Об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных учреждениях Колышлейского района».

**Основные принципы организации рационального питания учащихся**

Рациональное питание направлено на обеспечение здоровья обучающихся и предусматривает поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям.

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. Питание обучающихся в образовательных организациях предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания с учетом норм обеспечения питанием обучающихся в соответствии с законодательством Российской Федерации.

При организации питания обучающихся образовательные организации обязаны:

* 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;
* размещать на своих официальных сайтах в информационно- телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания обучающихся, в том числе ежедневное меню.
	1. В целях организации питания обучающихся, образовательными организациями в пределах своих полномочий осуществляются:

- соблюдение норм обеспечения питанием детей в зависимости от возрастной категории детей, их физиологических потребностей и состояния здоровья;

-соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся, поставляемым пищевым продуктам для питания обучающихся, перевозкам и хранению таких пищевых продуктов;

- организация информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания обучающихся.

В соответствии с этими принципами питание обучающихся должно быть сбалансировано по содержанию основных питательных веществ.

* 1. Важным элементом организации рационального питания обучающихся является правильное распределение калорийности и состава пищи.

При составлении рационов питания рекомендуется соблюдать требования по массе порций блюд в соответствии с возрастными особенностями.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях на основании приказа руководителя допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий другими при условии их соответствия по пищевой ценности.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательной организации необходимо составление примерного меню на 10-12 дней.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

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

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

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами.

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм не допускается.

 Основные требования по организации питания обучающихся

Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется на основании утвержденного руководителем общеобразовательной организации Колышлейского района Положения об организации питания обучающихся в школе по форме согласно [приложению № 1](#_bookmark17) к настоящему Порядку.

Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях возлагается на руководителей образовательных организаций Колышлейского района.

Руководитель образовательной организации осуществляет:

 - организационную работу по вопросам питания обучающихся, проведению учета и расчетов за питание с поставщиками продуктов питания, обеспечивает контроль за правильным расходованием и своевременным финансированием средств на эти цели;

- совместно с родительским комитетом образовательной организации разрабатывает график группового посещения столовой под руководством классного руководителя, во время приема пищи обучающимися обеспечивает дежурство педагогических работников;

- организует работу по максимальному охвату школьников горячим питанием;

- назначает в образовательной организации ответственного представителя, возложив на него обязанности по учету питания обучающихся.

- организует обсуждение на родительских собраниях вопросы, связанные с улучшением организации горячего питания, осуществлению контроля за работой школьного пищеблока и оказанию ему помощи;

* + - 1. - совместно с родительским комитетом создает комиссию, которая осуществляет ежедневный контроль за организацией питания в школе;
			2. - организует работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
			3. - организует соблюдение установленных санитарных, технических и противопожарных правил и требований на пищеблоке, в обеденном зале, правильную эксплуатацию холодильного, технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности.
			4. - обеспечивает работников школьных столовых спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.
			5. - следит за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров.

Порядок предоставления льготного питания

 Предоставление питания на льготной основе (за счет средств муниципального бюджета) осуществляется в соответствии постановлением Администрации Колышлейского района Пензенской области от 27 декабря 2017 года № 388-п «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений Колышлейского района Пензенской области при обеспечении бесплатным питанием на льготной основе» (с последующими изменениями и дополнениями).

Порядок взимания родительской платы за питание

* 1. Стоимость питания за счет средств родителей (законных представителей) учащихся определяется в каждой общеобразовательной организации самостоятельно с учетом мнения родительского комитета, которое оформляется протоколом. Стоимость питания за счет средств родителей (законных представителей) учащихся утверждается приказом руководителя.
	2. Оплата питания родителями (законными представителями) производится на лицевой счет общеобразовательной организации, открытый в Управлении финансов Администрации Колышлейского района Пензенской области или в кассу образовательного учреждения.
	3. Общеобразовательная организация ведет ежедневный учет учащихся, получивших питание.

Контроль за организацией питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях

* 1. Ответственность за организацию горячего питания в школе несет директор общеобразовательной организации.

Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

* 1. Проверку качества продовольственного сырья и готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия, назначаемая директором школы.
	2. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями (родительский контроль).

Контроль за деятельностью образовательного учреждения по организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Колышлейского района осуществляет Управление образования Администрации Колышлейского района. К указанным контрольным мероприятиям относятся, в том числе проверки деятельности должностных лиц, указанных в пунктах 12.5-12.14 приложения №1 к настоящему порядку, которые осуществляются путем выезда не менее чем в три общеобразовательных организации района в месяц. Информация о результатах проверочных мероприятий в письменном виде доводится начальником Управления образования до сведения главы Администрации Колышлейского района Пензенской области ежемесячно.

Приложение№1

к [Порядку](#_bookmark18) организации питания

обучающихся в муниципальных

общеобразовательных организациях

Колышлейского района Пензенской области

(форма)

**Положение**

**об организации питания обучающихся в школе**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование учреждения)

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации»(с изменениями), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Уставом общеобразовательной организации.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется за счёт средств бюджета и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральными законами № 44-ФЗ от 05.04.2013г (с изменениями) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», №223 ФЗ от 18.07.2011 г (с изменениями) «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

1.7. Организация питания в школе осуществляется штатными работниками общеобразовательной организации.

**2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

* обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
* предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфек­ционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
* социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
* модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
* использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

**3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока**

3.1.Работники пищеблока должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в общеобразовательной организации (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (*Приложение 1*) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

* оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
* снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
* сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу общеобразовательного учреждения;
* использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 2*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

3.12. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, кондитерских изделий и (или) участках порционирования блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

**4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и общеобразовательной организацией.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам образовательной организации, с момента подписания контракта (договора).

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком продуктов до образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с договором между поставщиком и образовательной организацией и спецификацией, содержащими дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок общеобразовательной организации *(Приложение 3).*

**5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, заведующего хозяйством (или лица, ответственного за организацию питания), повара общеобразовательной организации.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировоч­ные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.6. Школьная столовая должна быть обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, должны быть кладовые для хранения сухих продуктов (мука, сахар, крупы, макароны) и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

**6. Требования к приготовленной пище**

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов **не допускается**:

* нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
* размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
* реализация на следующий день готовых блюд;
* замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
* привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (*Приложение 2*).

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.
6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

**7. Нормы питания и физиологических потребностей детей** **в пищевых веществах**

7.1. Обучающиеся общеобразовательной организации получают питание, согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания, в зависимости от их режима обучения в образовательной организации *(Приложение 4).*

7.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором общеобразовательной организации*.*

7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пи­щеблоке общеобразовательной организации.

7.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, запрещается.

7.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) лицом ответственным за организацию питания школы составляется объяснительная записка с указа­нием причины. В меню вносятся изменения на основании приказа директора школы. Исправления в меню не допускаются.

7.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 5*).

7.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося (*Приложение 6*).

7.8. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

* среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы *(Приложение 7);*
* объём блюд для каждой возрастной группы *(Приложение 8);*
* нормы физиологических потребностей;
* нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
* выход готовых блюд;
* нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
* требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, ис­пользование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления *(Приложение 9).*

7.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (*Приложение 10*).

7.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ *(Приложение 11).*

7.11. 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.
7.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

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

7.13. При наличии детей в общеобразовательной организации, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

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

7.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

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

**8. Порядок организации питания в общеобразовательной организации**

8.1.Организация питания обучающихся в общеобразовательной организации является обязательным направлением деятельности школы.

8.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях обеспечиваются 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.

8.3. Обеспечение питанием обучающихся льготной категории за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся льготной категории за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

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

8.5. Режим питания устанавливается в зависимости от графика (расписания) учебных занятий и утверждается непосредственно директором общеобразовательной организации.

8.6. При нахождении детей в общеобразовательной организации более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания.

8.7. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным (согласованным) директором школы или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах*.*

8.8.Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 9*.

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

8.10. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

* холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
* порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.11. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

8.12. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 12*).

8.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

* использование запрещенных пищевых продуктов;
* использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
* пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
* овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции общеобразовательной организации.

8.15. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

* + - 1. - организационная работа по вопросам питания обучающихся, проведению учета и расчетов за питание с поставщиками продуктов питания, обеспечивает контроль за правильным расходованием и своевременным финансированием средств на эти цели;
			2. - организация работы по максимальному охвату школьников горячим питанием;
			3. - назначение в образовательной организации ответственных за организацию питания и закрепление их обязанностей в локальных актах школы;
			4. - организация обсуждения на родительских собраниях вопросов, связанных с улучшением организации горячего питания, осуществления контроля за работой школьного пищеблока;
			5. - создание комиссии, осуществляющей ежедневный контроль за организацией питания в школе;
			6. - организация работы (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
			7. - организация соблюдения установленных санитарных, технических и противопожарных правил и требований на пищеблоке, в обеденном зале, правильной эксплуатации холодильного, технологического и другого оборудования;
			8. - обеспечение работников школьных столовых спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения;
			9. - контроль за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров;
			10. - контроль деятельности поставщиков продуктов питания, работников пищеблока, классных руководителей;
			11. - утверждение примерного двухнедельного и ежедневного меню;
			12. - контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
			13. - капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
			14. - обеспечение пищеблока школы достаточным количеством столовой и кухонной посуды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
			15. - заключение контрактов (договоров) на поставку продуктов питания с поставщиком.

**9.Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе**

9.1. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

**10. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся**

10.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

* подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
* вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
* знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
* принимать участие в деятельности органов общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

10.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

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

**11. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания**

11.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и вне учебных мероприятий;

- оформляет и регулярно обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания;

 - привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей.

11.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) обсуждаются на родительских собраниях в классах, выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

12. Ответственность и контроль за организацией питания

12.1. Директор общеобразовательной организации создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

12.2. Директор школы представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

12.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, заведующим хозяйством, лицами, ответственными за организацию питания в образовательной организации отражаются в локальных актах.

12.4. К началу нового учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

12.5. Контроль за организацией питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы, и Управление образования Администрации Колышлейского района Пензенской области в порядке, предусмотренном разделом «Контроль за организацией питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях» Порядка организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Колышлейского района Пензенской области, утвержденным постановлением администрации Колышлейского района Пензенской области от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_.

12.6. Ответственные за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в табеле учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню.

12.7. Директор образовательной организации обеспечивает контроль:

* выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
* материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
* по обеспечению пищеблока общеобразовательной организации и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно­-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
* выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
* условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.
* за правильным расходованием и своевременным финансированием средств на эти цели;
* за работой школьного пищеблока;
* за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров;
* за деятельностью поставщиков продуктов питания, работников пищеблока, классных руководителей;
* контроль за состоянием производственной базы пищеблока.

Директор образовательной организации обязан незамедлительно сообщать начальнику

Управления образования Администрации Пензенской области о фактах выявления нарушений в сфере организации горячего питания в образовательной организации (с последующим предоставлением докладной записки).

12.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции школы осуществляет контроль:

* качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно­-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
* за процессом закладки продуктов при приготовлении блюд в соответствии с нормами расхода и числом довольствующихся;
* технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
* режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
* работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
* соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
* информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
* выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
* выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

12.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

* координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
* обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием;
* уточняет количество и персонифицированный список детей льготных категорий;
* осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
* вносит предложения по улучшению питания.

12.10. Классные руководители общеобразовательной организации:

* ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
* ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
* ведут ежедневный табель учета обучающихся, получающих горячее питание;
* осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
* предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
* осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
* вносит предложения по улучшению питания;
* вносят на обсуждение на заседаниях органа государственно-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

12.11. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

12.12.Повар несет ответственность:

* за соблюдение технологии приготовления пищи;
* за соблюдение нормы закладки продуктов питания при приготовлении блюд;
* за своевременное и качественное приготовление пищи;
* за обеспечение ежедневного снятия суточных проб;
* за сохранность оборудования и инвентаря;
* за соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.
* за своевременность и полноту возврата неиспользованных продуктов (ежедневно).

12.13. Лицо, ответственное за ведение учета по питанию (заведующий хозяйством) несет полною материальную ответственность за сохранность принятых на склад продуктов питания и ведет следующую документацию по учету продуктов питания:

* Дневного заборного листа унифицированная форма ОП-6 (ежедневно).
* Книги учета материальных ценностей форма № 0504042 (ежедневно).
* Меню-требования на выдачу продуктов форма 0504202 (составляется и сдается в бухгалтерию образовательной организации ежедневно, ответственный за горячее питание по филиалу предоставляет один раз в пять рабочих дней).
* Накопительной ведомости по приходу продуктов форма 0504037 (составляется и сдается в бухгалтерию образовательной организации ежемесячно 2 числа месяца следующего за отчетным).
* Накопительная ведомость по расходу продуктов форма 0504038 (составляется и сдается в бухгалтерию образовательной организации ежемесячно 2 числа месяца следующего за отчетным).

12.14. Бухгалтер образовательной организации:

* на основании сданного отчета по питанию составляет оборотную ведомость по нефинансовым активам по счету 105.32 «Продукты питания» форма 0504035 (ежемесячно до 5 числа месяца следующего за отчетным);
* в составе комиссии, утвержденной приказом директора школы, ежемесячно проводит сверку остатков продуктов по данным бухгалтерского учета с фактическим наличием на складе у материально - ответственного лица с документальным оформлением, о чем в течение одного рабочего дня после проведения сверки письменно сообщает директору образовательной организации;
* проводит сверку расчетов с поставщиками продуктов питания ежеквартально, с оформлением акта сверки расчетов, который подписывается руководителем и главным бухгалтером образовательной организации.

13. Порядок взимания родительской платы за питание

Родительская плата за питание в школьной столовой устанавливается на основании протокола Управляющего совета школы, протокола общешкольного родительского комитета. Родительская плата начисляется за фактические дни посещения школьной столовой (за дни, пропущенные по болезни или каким - либо другим причинам родительская плата не начисляется).

 Начисление родительской платы производится на основании табеля посещения школьной столовой, который составляется классным руководителем и сдается в бухгалтерию учреждения в последний день расчетного месяца.

Оплата за питание в школьной столовой родителями производится с \_\_ по \_\_ число каждого месяца, по безналичному расчету, путем перечисления денежных средств на лицевой счет учреждения открытый в Управлении финансов Администрации Колышлейского района или в кассу образовательного учреждения, с последующей сдачей денежных средств на лицевой счет учреждения открытый в Управлении финансов Администрации Колышлейского района.

**14. Документация**

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

* настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе;
* Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в общеобразовательной организации;
* Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции и скоропортящейся пищевой продукции;
* договоры на поставку продуктов питания;
* основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
* ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
* Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником школы, заполняется ежедневно.
* Табель учета посещаемости детей;
* Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции(в соответствии с СанПиН);
* Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
* Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
* Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
* Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
* Дневной заборный лист унифицированная форма ОП-6;
* Книга учета материальных ценностей форма № 0504042;
* Меню-требование на выдачу продуктов форма 0504202;
* Накопительная ведомость по приходу продуктов форма 0504037;
* Накопительная ведомость по расходу продуктов форма 0504038.
* Оборотная ведомость по нефинансовым активам по счету 105.32 «Продукты питания» форма 0504035

14.2.Перечень приказов:

* Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
* О введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся общеобразовательной организации;
* Об организации лечебного и диетического питания детей;
* О внесении изменений в меню;
* О контроле за организацией питания;
* Об утверждении режима питания;
* О назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации и определении его функциональных обязанностей;
* О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции и скоропортящейся пищевой продукции и определении функциональных обязанностей членов комиссии;
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**15. Заключительные положения**

15.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на Педагогическом совете (Совете школы) и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

15.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

15.3. Положение принимается на неопределенный срок.

15.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

***Приложение 1***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | ФИО работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом)(*допущен/отстранен*) | Подписьмедицинского работника (ответственного лица) |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 2***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Журнал**

**учета температурного режима холодильного оборудования**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование производственного помещения | Наименование холодильного оборудования | Температура в градусах Цельсия |
| месяц/дни: (ежедневно) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | … | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Журнал**

**учета температуры и влажности в складских помещениях**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование складского помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | … | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 3***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Журнал**

**бракеража скоропортящейся пищевой продукции,**

**поступающей на пищеблок**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час поступления пищевой продукции | Наименование | Фасовка | Дата выработки | Изготовитель | Поставщик | Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт) | Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и час фактической реализации  | Подписьответст­венноголица | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 4***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Вид организации** | **Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации** | **Количество обязательных приемов пищи** |
| Общеобразовательныеорганизации | до 6 часов | один прием пищи - завтрак или обед |
| более 6 часов | не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену) |
|  | круглосуточно | завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Группы продленного дня | до 14.00 | дополнительно к завтраку обед |
| в общеобразовательной организации | до 17.00-18.00 | дополнительно обед и полдник |
| Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе) | более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса | дополнительно к завтраку обед |
| Организация с дневным | 8.30-14.30 | завтрак и обед |
| пребыванием в период каникул | 8.30-18.00 | завтрак, обед и полдник |

***Приложение 5***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Меню приготавливаемых блюд**

**Возрастная категория:** 7-11 лет/12 лет и старше

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Прием пищи** | **Наимено­вание****блюда** | **Вес****блюда** | **Пищевые вещества (г)** | **Энергети­ческая****ценность****(ккал)** | **№****рецептуры** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| ***Неделя 1*** |
| **День 1** |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Итого за завтрак:* |  |  |  |  |  |  |  |
| обед: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Итого за обед:* |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Итого за полдник:* |  |  |  |  |  |  |  |
| ужин: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Итого за ужин:* |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за день:*** |  |  |  |  |  |  |  |
| **День 2** |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| обед: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Итого за второй день:* |  |  |  |  |  |  |  |
| ... и т.д. по дням |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Неделя 2*** |
| **День 1** |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Итого за завтрак:* |  |  |  |  |  |  |  |
| ... и т.д. по дням |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за весь период** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Среднее значение за период:** |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 6***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Блюдо** | **Масса порций** |
| 7-11 лет | 12 лет и старше |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 150-200 | 200-250 |
| Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) | 60-100 | 100-150 |
| Первое блюдо | 200-150 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 90-120 | 100-120 |
| Гарнир | 150-200 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 100 | 100 |

***Приложение 7***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в школе**

**(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N** | **Наименование пищевой продукции** | **Итого за сутки** |
|  | **или группы пищевой продукции** | **7-11 лет** | **12 лет и старше** |
| 1 | Хлеб ржаной | 80 | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 150 | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | 15 | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | 15 | 20 |
| 6 | Картофель | 187 | 187 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 280 | 320 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 185 |
| 9 | Сухофрукты | 15 | 20 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| 11 | Мясо 1-й категории | 70 | 78 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 40 |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат) | 35 | 53 |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое | 58 | 77 |
| 15 | Молоко | 300 | 350 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 180 |
| 17 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 50 | 60 |
| 18 | Сыр | 10 | 15 |
| 19 | Сметана | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 30 | 35 |
| 21 | Масло растительное | 15 | 18 |
| 22 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 30 | 35 |
| 24 | Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 1 | 2 |
| 26 | Какао-порошок | 1 | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 | 2 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,2 | 0,3 |
| 29 | Крахмал | 3 | 4 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |
| 31 | Специи | 2 | 2 |

***Приложение 8***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Суммарные объемы блюд**

**по приемам пищи (в граммах – не менее)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Показатели** | **от 7 до 12 лет** | **12 лет и старше** |
| Завтрак | 500 | 550 |
| Второй завтрак | 200 | 200 |
| Обед | 700 | 800 |
| Полдник | 300 | 350 |
| Ужин | 500 | 600 |
| Второй ужин | 200 | 250 |

***Приложение9***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Перечень пищевой продукции,**

**которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

***Приложение 10***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Таблицазамены пищевой продукции в граммах (нетто)**

**с учетом их пищевой ценности**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид пищевой продукции** | **Масса, г** | **Вид пищевой продукции - заменитель** | **Масса, г** |
| Говядина | 100 | Мясо кролика | 96 |
| Печень говяжья | 116 |
| Мясо птицы | 97 |
| Рыба (треска) | 125 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 120 |
| Баранина II кат. | 97 |
| Конина I кат. | 104 |
| Мясо лосося (мясо с ферм) | 95 |
| Оленина (мясо с ферм) | 104 |
| Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2% | 100 | Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5% | 100 |
| Молоко сгущенное (цельное и с сахаром) | 40 |
| Сгущено-вареное молоко | 40 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 17 |
| Мясо (говядина I кат.) | 14 |
| Мясо (говядина II кат.) | 17 |
| Рыба (треска) | 17,5 |
| Сыр | 12,5 |
| Яйцо куриное | 22 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 100 | Мясо говядина | 83 |
| Рыба (треска) | 105 |
| Яйцо куриное (1 шт) | 41 | Творог с массовой долей жира 9% | 31 |
| Мясо (говядина) | 26 |
| Рыба (треска) | 30 |
| Молоко цельное | 186 |
| Сыр | 20 |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина) | 87 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 105 |
| Картофель | 100 | Капуста белокочанная | 111 |
| Капуста цветная | 80 |
| Морковь | 154 |
| Свекла | 118 |
| Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33 |
| Горошек зеленый | 40 |
| Горошек зеленый консервированный | 64 |
| Кабачки | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |
| Соки фруктовые | 133 |
| Соки фруктово-ягодные | 133 |
| Сухофрукты: |
| Яблоки | 12 |
| Чернослив | 17 |
| Курага | 8 |
| Изюм | 22 |

***Приложение 11***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Потребность в пищевых веществах, энергии витаминах и минеральных веществах (суточная)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатели** | **Потребность в пищевых веществах** |
| **7-12 лет** | **12 лет и старше** |
| белки (г/сут) | 77 | 90 |
| жиры г/сут) | 79 | 92 |
| углеводы (г/сут) | 335 | 383 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 2350 | 2720 |
| витамин С (мг/сут) | 60 | 70 |
| витамин В1 (мг/сут) | 1,2 | 1,4 |
| витамин В2 (мг/сут) | 1,4 | 1,6 |
| витамин А (экв/сут) | 700 | 900 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 | 10 |
| кальций (мг/сут) | 1100 | 1200 |
| фосфор (мг/сут) | 1100 | 1200 |
| магний (мг/сут) | 250 | 300 |
| железо (мг/сут) | 12 | 18 |
| калий (мг/сут) | 1100 | 1200 |
| йод (мг/сут) | 0,1 | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,03 | 0,05 |
| фтор (мг/сут) | 3,0 | 4,0 |

***Приложение 12***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Журнал**

 **бракеража готовой пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата и час изготовления блюда** | **Время снятия****бракеража** | **Наименование****готового блюда** | **Результаты органолептической оценки качества готовых блюд** | **Разрешение к****реализации****блюда, кулинарного****изделия** | **Подписи****членов****бракеражной****комиссии** | **Результаты взвешивания порционных блюд** | **Примечание** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 13***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в общеобразовательной организации**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тип организации** | **Прием пищи** | **Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии** |
| Общеобразовательные организации с односменным режимом работы (первая смена) | завтрак | 20-25% |
| обед | 30-35% |
| полдник | 10-15% |
| Общеобразовательные организации с двусменным режимом работы (вторая смена) | обед | 30-35% |
| полдник | 10-15% |