


РАССМОТРЕНО
Управляющим советом
МОУ «Малакеевская СОШ»
протокол № 7 от «11» марта 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом МОУ «Малакеевская СОШ»
от «14» марта 2022 г. № 37
Директор школы  В.Е. Федурина

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«МАЛАКЕЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ВЕЙДЕЛЕВСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ»

I. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении «Малакеевская средняя общеобразовательная школа Вейделевского района Белгородской области» (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 Малакеевской средней школе 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 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 года № 1642 «Об утверждении государственной программы 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»;
- постановление Правительства Белгородской области от 09 ноября 2015 года № 399-пп «Об утверждении Регламента организации контроля результатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками Белгородской области»;
- постановление Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года № 469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области»;
- 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.

- Приказ департамента образования Белгородской области от 24.11.2021 № 3443 «Об утверждении регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся».

1.6. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в общеобразовательном учреждении, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в общеобразовательном учреждении, 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 продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

I. Основные организационные принципы питания обучающихся

Питание детей в Малакеевской средней 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.

Основным организационным принципом питания обучающихся в школе является применение единого стоимостного подхода («тарелка» единой наполненности и стоимости) для всех категорий обучающихся (получающих питание за счет бюджетных средств, либо за родительскую плату).

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

2.2. Обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда и 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 обеспечиваются одноразовым бесплатным питанием (завтраком).

Для обучающихся, получающих образование на дому, организовано питание в виде продуктовых наборов («сухих пайков») исходя из фактической стоимости горячего завтрака.

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

Обучающиеся из малоимущих семей обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием, из них получающие образование на дому - продуктовым набором («сухим пайком») на сумму фактически сложившейся стоимости двухразового горячего питания.

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

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

2.4. Для приема пищи учащимися используется специальное помещение – обеденный зал на 80 посадочных мест.

Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы школы. График питания обучающихся, режим работы пищеблока и столовой утверждаются приказом директора на учебный год. График доводится классным руководителем до сведения учащихся,

родителей (законных представителей) путем размещения в классном уголке, на информационном стенде в столовой, на официальном сайте школы.

Ежедневно в обеденном зале на информационном стенде размещается меню, утвержденное директором школы.

Интервалы между приемами пищи обучающихся составляют не менее 2-3 часов и не более 3,5-4 часов.

Отпуск горячего питания обучающимся организовывается по классам на переменах, продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

Заявка количества питающихся учащихся каждого класса предоставляется классными руководителями повару накануне до 12-00 часов. В случае отсутствия учащегося в школе, заявку на следующий день может подать родитель (законный представитель) либо сам учащийся, связавшись с классным руководителем любым удобным средством коммуникации.

2.5. Ответственность за организацию качественного питания в ОО возлагается на директора школы.

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

Директор школы назначает приказом ответственного организатора школьного питания из числа работников данной организации с определением ему функциональных обязанностей и ответственного за осуществление контроля качества поступающей в образовательную организацию продовольственной продукции.

2.6. Администрация школы совместно с Управляющим советом, родительским комитетом и предприятиями общественного питания на платной и бесплатной основах организует горячее питание обучающихся.

При организации питания детей образовательное учреждение учитывает 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 школе родителю ребенка (законному представителю) необходимо обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением (обращением или иной принятой в организации формой) о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания (назначения лечащего врача).

На основании полученных документов директор школы 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.

Руководитель образовательной организации информирует 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, исключая наличие в меню пищевых аллергенов.

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

В образовательной организации для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале по индивидуальному графику.

2.7. Организация питания в МОУ «Малакеевская СОШ» осуществляется с помощью приготовления блюд непосредственно на пищеблоке общеобразовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

К обслуживанию горячим питанием на договорной основе привлекаются работники общественного питания, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятия общественного питания).

В целях обеспечения качественной организации питания проводится обучение работников пищеблока на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца), а также у поставщиков технологического оборудования.

2.8. В МОУ «Малакеевская СОШ» предусмотрено централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в школе организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков. Чаша фонтанчика ежедневно обрабатывается с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

Обучающиеся имеют свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в общеобразовательном учреждении.

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

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

2.9. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией (назначается приказом по образовательной организации), в состав которой входят администрация школы, заведующий производством, организатор школьного питания (дежурный учитель).

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

Отбор суточной пробы осуществляется поваром школы 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 оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в 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 в образовательном учреждении, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

В МОУ «Малакеевская СОШ» организованы основные направления производственного контроля за организацией питания:

- 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.

2.10. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания в школе осуществляется 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 в соответствии 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.

2.11. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытном участке, в теплице ОО, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна храниться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

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

В организации общественного питания МОУ «Малакеевская СОШ» соблюдаются 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. Родительский комитет, Управляющий совет, представители совета отцов принимают участие в контроле организации питания в общеобразовательной организации в составе общественной комиссии по согласованию с администрацией общеобразовательного учреждения.

Положение о работе Комиссии, состав и график работы разрабатывается общеобразовательной организацией, 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 директоре образовательной организации.

2.15. Питание в МОУ «Малакеевская СОШ» 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 ежемесячно.

Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на ответственного организатора школьного питания, определенного приказом руководителя образовательной организации.

Определенный в установленном порядке организатор школьного питания образовательной организации ведет ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание в данной образовательной организации, по классам. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями общественного питания организатор школьного питания образовательной организации не позднее 5 дней по окончании месяца готовит утвержденный руководителем образовательной организации отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием общественного питания, совместно с классными руководителями образовательной организации проводит работу по распространению талонов на горячее питание среди обучающихся всех классов.

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

Администрация образовательной организации несет ответственность за организацию питания обучающихся, организует питание обучающихся в обеденном зале школьной столовой, а также организует дежурство учителей и обучающихся старше 14 лет, с согласия их родителей (законных представителей).

Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется работниками кухни.

2.17. Ответственные работники пищеблока ведут документацию, предусмотренную в том числе требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.18. Ежегодный мониторинг организации школьного питания осуществляется на основе анализа состояния питания обучающихся школы по следующим направлениям:

- состояние здоровья обучающихся;
- 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 в образовательной организации, дотации на

питание обучающимся образовательных организаций из средств регионального бюджета;

- изучение общественного мнения об организации питания

образовательной организации;

- пропаганда здорового питания в школе;
- осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- реализация региональных и муниципальных программ

совершенствованию организации питания в образовательных организациях;

- подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в образовательных организациях.

2.19. МОУ «Малакеевская СОШ» размещает на официальном сайте 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) оформлены стенды и «Уголок здорового питания», в которых содержится следующая информация:

- ежедневное 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;
- рекомендаций для детей и родителей (законных представителей)

организации здорового питания детей;

- график приема пищи.

II. Принципы формирования меню основного питания.

В целях обеспечения единого стоимостного подхода («тарелка» единой наполненности и стоимости) для всех категорий обучающихся, получающих питание за счет бюджетных средств, либо за родительскую плату, образовательная организация берёт за основу региональный стандарт по обеспечению горячим питанием обучающихся.

3.1. 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, школа использует рацион питания, разработанный региональным стандартом.

3.2. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательной организации составляется примерное 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 и региональным Стандартом по обеспечению обучающихся государственных муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Белгородской области. Используется несколько вариантов меню с учетом возрастных физиологических и индивидуальных особенностей детей, а также сезонности и социально-экономических условий региона: типовое региональное меню для общеобразовательных организаций для двух возрастных групп (7-11 лет и 12-17 лет), меню для детей, нуждающихся в специализированном питании

Меню основного питания утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается директором школы.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен пищевыми веществами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в образовательном учреждении, что прописано в следующих нормативных документах: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.3.1.0253-21 «Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций».

Меню основного питания размещается на официальном сайте школы.

3.3. Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания (требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Двухнедельное меню составляется дифференцированно по возрастным группам учащихся с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного

рациона.

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.

При разработке меню для основного питания учащихся предпочтение отдается 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем общеобразовательной организации и размещается на информационном стенде в обеденном зале.

3.7. 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.

3.8. В меню основного питания не допускается:

- повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день, или последующие 2-3 дня;
- повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни;
- в смежные дни использование блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах);
- повторение в различных приемах пищи в один день одних и тех же блюд: при наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих же продуктов.

3.9. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

III. Принципы формирования рациона питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся.

4.1. При формировании рационов питания детей и подростков соблюдаются 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.

4.2. Обучающиеся Малакеевской средней школы обеспечиваются 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 соответствующих общеобразовательных организаций.

4.3. 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).

4.4. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся общеобразовательной организации, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.5. При организации питания обучающихся Малакеевской средней школы учтены требования к среднесуточным наборам пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных организаций в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки) представлены в региональном Стандарте по обеспечению горячим питанием обучающихся.

4.6. В примерном меню учитывается 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%. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Рекомендуемые нормы потребления белков, жиров, витаминов и минеральных веществ (завтрак, обед) для детей 7-18 лет в образовательных учреждениях составляют 55-60 % от суточной потребности.

4.7. Завтрак состоит из горячего блюда и горячего напитка.

Ассортимент продуктов и блюд завтрака является 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, разнообразные пудинги и запеканки.

В состав завтрака в качестве дополнительного питания включается молоко ультрапастеризованное с массовой долей жира не менее 3,2 % в индивидуальной асептической упаковке с трубочкой массой нетто до 200 мл и натуральный мёд в индивидуальной разовой упаковке в объеме 10 грамм.

4.8. Обед обязательно включает в себя закуску (салат или свежие овощи), горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства. В качестве закуски используется салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В салат можно добавлять свежие или сухие

фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

Меню обеда 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.

4.9. Для реализации принципов здорового питания блюда дополняются свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

4.10. 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 (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

4.11. В полдник включается напиток (кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

4.12. 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».

4.13. 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.

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

4.15. 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.

4.16. 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.

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

V.Требование к составлению меню для детей, нуждающихся в специализированном питании

5.1. Разработка меню должна проводиться согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Ассортимент продуктов и блюд, включенных в меню, должен быть достаточно разнообразным. Блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных с ним календарных дней. Ежедневно в рацион питания следует включать: мясо, рыбу, кисломолочную продукцию, овощи, фрукты свежие, соки фруктовые. При отсутствии свежих овощей и фруктов можно использовать свежемороженые овощи и фрукты промышленного производства при наличии санитарно-эпидемиологических разрешений.

В целях профилактики йододефицитных состояний рекомендуется рассмотреть включение в рацион соли поваренной пищевой йодированной. Сливочное масло необходимо использовать жирностью 82,5 %.

Для всех блюд должны быть разработаны технологические карты.

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

5.2.1. Аллергия. В России, по данным многих исследований, больше всего заболевших пищевой аллергией, приходится на возраст от 5 до 12 лет. Анализ данных многочисленных исследований этиологической структуры пищевой аллергии у детей старшего возраста показал, что у

школьников и подростков чаще всего отмечается аллергия на овощи, фрукты, орехи, шоколад, цитрусовые, клубнику, экзотические специи. Исследования по изучению молекулярной характеристики аллергенов в растениях и пищевых продуктах доказывают, что причиной развития пищевой аллергии у детей старшего возраста и взрослых является не алиментарный путь, а перекрестные реакции между данными аллергенами. Многие исследователи отмечают, что с увеличением возраста дети в большинстве случаев хорошо переносят многие продукты, и связывают это с созреванием иммунной системы желудочно-кишечного тракта и формированием оральной толерантности (иссл. от 15.04.2019 г. ФГБУ ГНЦ институт иммунологии ФМБА России).

К высокоаллергенным продуктам относятся все цитрусовые, клубника, земляника, малина, ежевика, ананасы, морковь, помидоры, болгарский перец, редька, яйца, сосиски и колбасы, курица, морская рыба, цельное коровье молоко, сыры и йогурты с добавками, какао, шоколад, орехи, мед, соки.

При разработке рациона для детей с аллергией необходимо исключить продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию.

5.2.2. Диабет. Рацион питания детей с диабетом не отличается от рациона, разработанного для здоровых детей. В данном случае необходимо скорректировать влияние поступившего инсулина и потребляемой пищи на содержание сахара в крови. Сахар в крови повышают лишь те продукты, которые содержат углеводы: хлеб, крупы, мюсли, кукурузные хлопья, картофель, макаронные изделия, молоко и молочные продукты, сахар, мёд, кондитерские изделия, выпечка, мороженое, сладкие напитки с сахаром, фрукты, фруктовые соки.

Количество углеводов в пище должно всегда соответствовать вводимой дозе инсулина. Есть продукты, которые почти не повышают сахар в крови. Детям можно их есть в промежутках между основными приёмами пищи: сырые овощи, например, морковь, помидоры, перец; фруктовый и травяной чай без сахара.

Для детей больных сахарным диабетом в обязательном порядке должно быть организовано питание с интервалом между приемами пищи не более 4 часов. В рацион питания должны быть включены продукты животного и растительного происхождения — источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, мясо, сыр, гречка, рис, фасоль, овес). Продукты должны иметь низкий гликемический индекс: овощные культуры — перец сладкий, баклажан, брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль, свежая зелень, листовая зелень; свежие фрукты; бобовые; коричневый рис; макаронные изделия из муки твердых сортов или цельно зерновые макаронные изделия. Углеводы с высоким гликемическим индексом должны быть полностью исключены из питания.

Приемы пищи должны осуществляться четко по расписанию. Режим питания детей с диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников (завтрак, обед, полдник и ужин). Если профиль действия инсулина диктует необходимость включения в режим питания дополнительных перекусов, то прежде всего этот вопрос нужно согласовать с родителями и затем определить порядок организации и время проведения перекусов.

При приготовлении блюд для детей с сахарным диабетом, работники пищеблока должны четко соблюдать технологию приготовления пищи, информировать родителей о калорийности рациона питания, содержании белков, жиров и углеводов в блюдах для правильного расчета дозы инсулина. Информацию для родителей нужно разместить на сайте образовательной организации.

Для детей, приносящих еду из дома, в соответствии с медицинскими показаниями, приготовленную родителями должны быть обеспечены условия для ее хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь). Работники столовой должны быть проинформированы о детях больных сахарным диабетом и быть проинструктированы о действиях в случае возникновения у них гипогликемии, а также об особенностях организации питания.

5.2.3. Целиакия. Большинство продуктов для больных целиакией на российском рынке представлены производителями стран Евросоюза, а поэтому имеют высокую стоимость, что затрудняет использование данной продукции в питании детей больных целиакией. В некоторых регионах Российской Федерации зачастую невозможно приобрести данные продукты или их ассортимент значительно ограничен. Большой проблемой является неготовность, отсутствие желания отечественных предприятий инвестировать в специфическое и ответственное производство продукции для людей с целиакией. Кроме того, отсутствует нормативно-правовая

база по соблюдению норм содержания глютена (белка злаковых культур) в данной продукции и ее маркировке. Между тем маркировка продуктов давно принята во многих странах мира (перечеркнутый колосок или надпись «без глютена»).

Приготовление питания для детей с диагнозом целиакия имеет ряд особенностей. Необходимо обеспечить чистоту приготовления продукции для них, а именно требуется наличие отдельной посуды, оборудования и мест приготовления, чтобы полностью исключить возможность попадания в еду глютена, т. к. даже незначительное загрязнение продукта глютеном способно привести больного целиакией к серьезным последствиям — дисфункциям, воспалительным и онкологическим заболеваниям ЖКТ, анемии, гипотрофии, бесплодию.

Диетотерапия при целиакии основана на принципе исключения из потребляемой пищи токсичного для этих больных глютена. Из пищевого рациона полностью должны быть исключены продукты и блюда, содержащие проламин — одну из 4 фракций белка пищевых злаков. Самое высокое содержание проламина имеют пшеница, рожь (33-37 %) и просо (55 %), умеренное количество обнаруживается в овсе (10 %). Таким образом, в список запрещенных попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, просо, ячмень и овес. Также исключаются продукты промышленного производства, содержащие «скрытый» глютен — полуфабрикаты мясные и рыбные, колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, молочные продукты (йогурты, творожки, сырки), кукурузные хлопья, полуфабрикаты овощные в панировке. В меню должны быть включены каши из гречневой и рисовой круп. Безглютеновое питание — единственный способ этиотропной профилактики.

Во избежание попадания малейших примесей глютена в пищу ребенка все безглютеновые продукты должны храниться в отдельном месте. На пищеблоке для приготовления пищи рекомендуется выделить отдельное помещение, оборудованное технологическими столами (не менее двух — для сырой и готовой продукции), разделочным инвентарем и моечной ванной.

Посуда и столовые приборы должны отличаться цветом или рисунком, и/или формой, допускается использование одноразовой посудой. Рекомендуется использовать посуду, приобретенную специально для детей больных целиакией. Допускается использовать посуду, принесенную ребенком из дома. Кухонная и столовая посуда, инвентарь моется в отдельной моечной ванне или отдельной, специально выделенной емкости с последующим ополаскиванием в проточной воде.

5.2.4. Муковисцидоз. Часто встречающееся генетически детерминированное заболевание, которое характеризуется распространенным поражением экзокринных желез, кистозным перерождением поджелудочной железы (ПЖ), поражением кишечника и дыхательной системы и закупорки выводящих протоков вязким секретом, что вызвано изменениями функций каналов мембран эпителиальных клеток.

При муковисцидозе в патологический процесс вовлекается весь организм. Ведущим в клинической картине является поражение двух систем — бронхолегочной, где формируется хронический воспалительный процесс и пищеварительный, что приводит к нарушению процесса пищеварения.

Муковисцидоз хорошо поддается лечению, которое может предотвратить, задержать или облегчить его симптомы. Основной принцип в стратегии питания больных муковисцидоза — активные увеличения ценности рациона до 120-150 % от рациона здорового ребенка. Энергетическая ценность дополнительных калорий в возрастной группе до трех лет составляет 200 ккал/сутки, 3-5 лет — 400 ккал/сутки, 6-11 лет — 600 ккал/сутки, старше 12 лет — 800 ккал/сутки.

При организации специализированного питания должны соблюдаться следующие требования: увеличение энергетической ценности (калорийности) рациона; увеличение количества потребляемого белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой; увеличение физиологической нормы потребления жира (40-50 % энергетической емкости рациона).

Питание детей с муковисцидозом должно быть:

- регулярным (6 раз в день, формула 3 + 3): три основных приема пищи (завтрак, обед, ужин) и три дополнительных перекуса (второй завтрак, полдник, второй ужин);
- «плотным» — в каждый основной прием пищи должны включаться блюда, содержащие качественные животные белки, цинк (мясо, субпродукты, рыба, яйца или молочные продукты — сыр, творог), качественные жиры (растительное масло, сливочное

масло, сметана, сливки), сложные углеводы (крупы, хлеб, овощи) и в меньшей степени простые углеводы (фрукты, сладости, варенье, мед).

Дополнительные приемы пищи (перекусы: второй завтрак, полдник, перед сном) обязательны. Дополнительные приемы пищи могут быть представлены специализированными высокобелковыми продуктами питания, кисломолочными продуктами, творогом и фруктами.

5.2.5. Фенилкетонурия. Наследственное нарушение аминокислотного обмена, при котором блокируется работа ферментов фенилаланингидроксилазы, в результате аминокислота фенилаланин оказывает токсическое действие. Патогенетическим методом профилактики обострений является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин.

Для детей с фенилкетонурией не требуется отдельной столовой и кухонной посуды, отдельных технологических столов, разделочного инвентаря.

При составлении меню необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями ребенка, так как у детей имеются разные вкусовые предпочтения к низкобелковой продукции, а также отмечаются разные физиологические реакции на продукты питания.

Особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, содержатся в методических рекомендациях МР 2.4.0162-19 (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019 г.), в которых, в том числе представлены рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи и технологические карты блюд для использования при составлении меню.

VI. Объемно-планировочные решения и размещение организаций общественного питания в общеобразовательной организации

6.1. МОУ «Малакеевская СОШ» на договорное основе сотрудничает с ИП Шумская О.Н., которая осуществляет услугу питания.

6.2. В столовой школы 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, имеются 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.

6.3. Питание обучающихся осуществляется в помещении, находящемся в основном здании общеобразовательной организации.

6.4. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы 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.

6.5. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет 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.

6.6. Пищеблок оснащён 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.

- в составе технологического оборудования необходимо имеются 2 электроплиты на 4 конфорки каждая. Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 гр.

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр.

6.7. Для реализации принципов здорового питания пищеблок образовательной организации оснащён пароконвекционным автоматом (пароконвектомат). Пароконвектомат обеспечен гастроёмкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций.

6.8. С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке имеется электрический жарочный шкаф (на 3 или 4 секции).

6.9. Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, имеется специальный кухонный инвентарь (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие 3 кастрюль объемом по 10 л.

6.10. Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) на пищеблоке есть специальный кухонный инвентарь: (ковши) с длиной ручки, позволяющие при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюдав кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

6.11. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

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

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

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

6.13. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы 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.

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

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

6.15. Для всех обучающихся созданы условия для организации питания.

Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания всех обучающихся в течение двух перемен. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале.

При обеденном зале установлены умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.

VII. Формирование культуры здорового питания в образовательной организации

7.1. МОУ «Малакеевская СОШ» является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

7.2. 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.

7.3. МОУ «Малакеевская СОШ» разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

7.4. Во время организации внеклассной работы педагогический коллектив проводит беседы, лекции, викторины, занятия по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

7.5. Наглядными формами прививания навыков здорового питания являются плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, в «Уголке здоровья» и т.п.

7.6. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания организуется во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

7.7. При разработке школьной программы по совершенствованию организации школьного питания важно учитывать не только требования, предъявляемые ФГОС и СанПиН, но и реальную ситуацию в образовательной организации.

7.8. В МОУ «Малакеевская СОШ» работа по формированию культуры здорового питания проводится по трем направлениям.

Первое - рациональная организация питания в школе, в школьной столовой, где всё должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в образовательном учреждении 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. На протяжении уже многих лет реализуется комплексная программа в начальной и в основной школе «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, 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.

**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 (тушёнка) в потребительской упаковке промышленного изготовления	1 шт.
3	Крупы в ассортименте, макаронные изделия в потребительской упаковке	1 кг
4	Соки (в ассортименте) в потребительской упаковке промышленного изготовления	1 л
5	Молоко сгущенное в потребительской упаковке промышленного изготовления	1 шт.
6	Молоко ультрапастеризованное с массовой долей жира не менее 3,2 % в индивидуальной асептической упаковке трубочкой массой нетто до 200 мл	10 шт.
7	Мед в индивидуальной разовой упаковке объемом 10 гр	10 шт.
8	Консервированные овощи в ассортименте (кукуруза, фасоль, зеленый горошек, икра кабачковая, огурцы, помидоры)	2 - 2,5 кг
9	Кондитерские изделия мучные (печенье, вафли, пряники)	1,5 кг
10	Фрукты свежие, повидло	1,5 кг
11	Чай, какао в потребительской упаковке промышленного производства	0,1 кг

* при формировании продуктовых наборов рекомендуем по максимуму разнообразить состав набора

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Приложение №5

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	Подпись ответственного лица	Примечание
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	--	--	--	-----------------------------------	-----------------------------	------------

Приложение №6

Меню приготавливаемых блюд

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

Приемщица	Наименование блюда	Пищевые вещества				Энергетическая ценность	N рецептуры
		Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
Итого за завтрак							
обед							
Итого за обед							
полдник							
Итого за полдник							

День 2							
завтрак							
Итого за завтрак							
обед							
Итого за обед							
полдник							
Итого за полдник							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

График замены кипяченой воды

Приложение №7

Дата замены кипяченой воды	Время замены	Объем кипяченой воды	Подпись работника, проводившего замену кипячёной воды