

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 1»
города Назарово Красноярского края

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 1» города Назарово Красноярского края (далее Школа) разработано в соответствии с:
- 1.1.1. Положениями статьи подпункта 15 пункта 3 статьи 28, статьи 37, 47, пункта 7 статьи 79 Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями от «02» июля 2021 года, редакция, действующая с «01» сентября 2021 года);
 - 1.1.2. Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - 1.1.3. Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года);
 - 1.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;
 - 1.1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
 - 1.1.6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 года №2
 - 1.1.7. ПРИКАЗОМ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
 - 1.1.8. Другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания обучающимся;
 - 1.1.9. Уставом Школы.
- 1.2. Настоящее ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся в Школе (далее ПОЛОЖЕНИЕ) устанавливает:
- 1.2.1. ПОРЯДОК организации горячего питания в Школе;
 - 1.2.2. условия и ПОРЯДОК предоставления горячего питания за счёт средств бюджета отдельным категориям обучающихся Школы;
 - 1.2.3. общие организационные принципы, правила и требования к организации питания;
 - 1.2.4. единые критерии эффективности организации горячего питания в Школе.
- 1.3. ПОЛОЖЕНИЕ является локальным нормативным актом Школы и утверждается директором Школы;
- 1.4. ПОЛОЖЕНИЕ 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.

- 1.5. 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 Школе.
- 1.6. Действие настоящего ПОЛОЖЕНИЯ распространяется на всех обучающихся Школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников Школы.
- 1.6.1. По вопросам организации питания Школа взаимодействует с муниципальным унитарным учреждением «Комбинат школьного питания», родителями (законными представителями) обучающихся, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

2. Основные цели и задачи организации питания

- 2.1. Под организацией горячего питания обучающихся, обеспечивающего организм необходимым количеством основных питательных веществ, предусматривающего наличие в рационе горячего первого и второго блюда, или второго блюда в зависимости от приёма пищи, доведённых до кулинарной готовности (пункт 2.1 статьи 37 Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации»)
- 2.2. Основной **целью** организации питания в Школе является создание оптимальных условий для:
- 2.2.1. укрепления здоровья, стопроцентного охвата обучающихся Школы безопасным, сбалансированным, качественным и доступным горячим питанием;
 - 2.2.2. осуществления контроля необходимых условий для организации питания;
 - 2.2.3. соблюдения условий поставки и хранения продуктов.
- 2.3. Основными **задачами** при организации питания школьников являются:
- 2.3.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
 - 2.3.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - 2.3.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся Школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - 2.3.4. пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
 - 2.3.5. социальная поддержка детей из социально незащищённых, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
 - 2.3.6. модернизация оборудования школьного Пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
 - 2.3.7. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Общие принципы организации питания в Школе и требования к помещениям Пищеблока

- 3.1. Организация питания обучающихся возлагается на Школу.
- 3.2. Питание обучающихся в Школе обеспечивает муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания» (далее МУП «КШП») на **договорной** основе с как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся.
- 3.3. Взаимоотношения между Школой МУП «КШП» и МБУЗ «ЦГБ» регулируются Соглашением о сотрудничестве по организации питания обучающихся. (Приложение №2).

- 3.4. При организации питания Школа и МУП «КШП» руководствуются СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования».
- 3.5. Школа обеспечивает необходимые *условия* для работы МУП «КШП» и контроль их работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся и работников Школы.
- 3.6. Для создания *условий* для работы сотрудников МУП «КШП» Школа в соответствии с положениями статьи 28 и 37 Федерального Закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» предоставляет МУП «КШП» имущество, в том числе производственные помещения для приёма, хранения продуктов, приготовления пищевой продукции (далее – Пищеблок) соответствующие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, требованиям пожарной безопасности, имеющее положительное санитарно-эпидемиологическое заключение Роспотребнадзора по Красноярскому краю г. Ачинска.
- 3.7. Школа оборудует и поддерживает системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к МУП «КШП». Пищеблок, находящийся на балансе Школы оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 3.8. Предоставление питания обучающимся Школы осуществляется на базе обеденного зала школьной столовой в которой для этого находится мебель, изготовленная из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.9. Производственные помещения оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным и моечным оборудованием.
- 3.10. Складское помещение для хранения продукции оборудовано исправным прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Показания приборов учёта ежедневно заносятся в соответствующие ЖУРНАЛЫ (Приложение № 2).
- 3.11. В Пищеблоке имеется раздельное технологическое и холодильное оборудование для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции.
- 3.12. Рабочая зона Пищеблока и размещённое в ней оборудование, являющееся источником выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудована локальной вытяжной системой для обеспечения воздуха и параметров микроклимата соответствующим гигиеническим нормативам.
- 3.13. Работникам МУП «КШП» предоставлено необходимое производственное оборудование и инструментарий.
- 3.14. В помещениях Пищеблока имеется необходимое количество инвентаря, мебели, тары, изготовленных из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающим условия хранения, изготовления пищевой продукции, а также санитарной и специальной одеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания.
- 3.15. Для приготовления пищи имеется достаточное количество столовой и кухонной посуды, приборов, инвентаря для применения в соответствии с маркировкой.

3.16.В помещениях Пищеблока отсутствуют насекомые и грызуны, синантропные птицы и животные.

4. Требования к персоналу муниципального унитарного предприятия «Комбинат школьного питания»

- 4.1. Для организации питания МУП «КШП» *обеспечивает* Школу достаточным штатом, удовлетворяющим следующим *требованиям*:
- 4.1.1. работники имеют соответствующую квалификацию;
 - 4.1.2. прошли предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры;
 - 4.1.3. прошли профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
 - 4.1.4. прошли вакцинацию;
 - 4.1.5. имеют личную медицинскую книжку установленного образца;
 - 4.1.6. у работников занятых изготовлением продукции питания для обучающихся Школы и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем отсутствуют гнойничковые заболевания кожи рук и открытых поверхностей тела, признаки инфекционных заболеваний, что ежемесячно отмечается ими в гигиеническом ЖУРНАЛЕ (рекомендуемый образец приведён в Приложении № 1);
 - 4.1.7. список работников МУП «КШП», отмеченных в гигиеническом ЖУРНАЛЕ должен соответствовать числу работников на этот день в смену;
 - 4.1.8. помещения и оборудование Пищеблока содержат в чистоте, регулярно проводят надлежащую уборку, санитарную обработку и дезинфекцию предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря и посуды;
 - 4.1.9. используют отдельно производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонной посуды для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции;
 - 4.1.10. надлежащим образом обрабатывают и хранят отдельно разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции в производственных зонах;
 - 4.1.11. обеспечивают отсутствие личных вещей и комнатных растений в производственных помещениях столовой.

5. ПОРЯДОК поставки продуктов

- 5.1. МУП «КШП» осуществляет закупку пищевой продукции и сырья в ПОРЯДКЕ, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 года с изменениями на 24 февраля 2021 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 5.2. МУП «КШП» обеспечивает своевременное снабжение необходимыми продовольственными товарами, сырьём, полуфабрикатами, продуктами питания, обогащёнными микронутриентами и витаминами (хлеб, соль, молоко и т.д.), в соответствии с МЕНЮ.
- 5.3. МУП «КШП» заключает и оплачивает ДОГОВОРЫ с автотранспортными организациями на вывоз порожней тары и пищевых отходов.
- 5.4. Поставщик после подписания ДОГОВОРА с МУП «КШП» поставляет товар в складское помещение Школы в соответствии с заявкой МУП «КШП», содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке отдельными партиями.

- 5.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным работником назначенным ПРИКАЗОМ директора МУП «КШП» и ответственным работником назначенным ПРИКАЗОМ директора Школы. Результаты контроля регистрируются в ЖУРНАЛЕ бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в Пищеблок Школы (Приложение № 4).
- 5.6. Ответственный работник, назначенный директором МУП «КШП» осуществляет приём пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами при соблюдении **условий**:
- 5.6.1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 5.6.2. Товар упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 5.6.3. Пищевые продукты, поступающие в пищеблок Школы, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.6.4. Поставляемая продукция соответствует по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов;
- 5.6.5. На упаковку (тару) товара нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 5.6.6. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 5.7. Обеспечивается соответствие гигиенических показателей пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
- 5.8. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырьё в складское помещение **не принимается**.
- 5.9. **Не допускаются** к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6. Условия хранения продуктов

- 6.1. Для хранения продуктов в обеденном зале имеется витрина, оборудованная холодильной камерой. В складском помещении находится действующее холодильное оборудование, созданы условия для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.
- 6.2. Хранение продуктов питания, продукции от которого зависит качество приготовляемой пищи, находится под контролем ответственного работника МУП «КШП» (заведующего производством (шеф-поваром)), медицинского работника и ответственного работника Школы (заместителя директора по административно-хозяйственной работе). Для предотвращения условий для размножения патогенных микроорганизмов ответственными лицами контролируется:
- 6.2.1. соблюдение сроков хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;

- 6.2.2. осуществление хранения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов;
- 6.2.3. сохранность документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) до окончания реализации продукции;
- 6.2.4. соблюдение необходимого температурного режима для хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складском помещении, и влажности воздуха в складском помещении;
- 6.2.5. содержание в чистоте и проветривание складского помещения и холодильных камер.

7. Требования к приготовленной пище

- 7.1. МЕНЮ является *основным* документом для приготовления пищи в Пищеблоке Школы.
- 7.2. Питание в Школе организуется на основе примерного циклического десятидневного МЕНЮ и примерного ассортимента ПЕРЕЧНЯ наименований блюд горячих школьных завтраков, обедов и полдников для организации питания детей 7-11 12-18 лет, согласованного МУП «КШП» с Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю города Ачинска (рекомендуемый образец приведён в Приложении № 7) с учётом имеющихся условий для организации питания в Школе.
- 7.3. Для осуществления своей деятельности по изготовлению продукции для обучающихся Школы МУП «КШП» предварительно разработало и согласовало примерное циклическое
- 7.4. Исправления в ежедневном МЕНЮ не допускаются. Вносить изменения в утверждённое МЕНЮ, без согласования с директором Школы запрещается.
- 7.5. При необходимости внесения изменений в МЕНЮ (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником Школы составляется объяснительная записка с указанием причины. После этого в МЕНЮ вносятся изменения и заверяются подписью директора Школы.
- 7.6. Приготовление продукции работниками МУП «КШП» ежедневно производится в соответствии с МЕНЮ, утверждённым директором Школы или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. В этом документе прописывается температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в МЕНЮ, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 7.7. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только *после* проведения контроля комиссией по контролю над организацией и качеством питания, соблюдением рецептур и технологических режимов, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек (ответственный работник МУП «КШП», медицинский работник, ответственный работник Школы). Результаты контроля регистрируются в ЖУРНАЛЕ бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №5).
- 7.8. В целях контроля над качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 7.9. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объёме:

- 7.9.1. порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объёме одной порции;
- 7.9.2. холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- 7.9.3. порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объёме одной порции).
- 7.10. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
- 7.11. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов **не допускается**:
 - 7.11.1. нахождение на раздаче более 3-х часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
 - 7.11.2. 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;
 - 7.11.3. реализация на следующий день готовых блюд;
 - 7.11.4. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
 - 7.11.5. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал Пищеблока, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
- 7.12. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи используются термометры.
- 7.13. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.
- 7.14. Перечень пищевой продукции, которая **не допускается** при организации питания детей, приведён в Приложении № 11.
- 7.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) **не допускается**:
 - 7.15.1. использование запрещённых пищевых продуктов;
 - 7.15.2. использование остатков пищи от предыдущего приёма и пищи, приготовленной накануне;
 - 7.15.3. пищевых продуктов с истёкшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
 - 7.15.4. овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8. ПОРЯДОК организации питания в Школе

- 8.1. Организация питания обучающихся в Школе является обязательным направлением её деятельности.
- 8.2. При нахождении детей в Школе более 4-х часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.
- 8.3. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в Школе обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счёт

источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

- 8.4. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни, и часы работы Школы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.
- 8.5. Горячее питание обучающихся в Школе организуется как за счёт средств бюджета, так и за счёт родителей (законных представителей) обучающихся.
- 8.6. Для обучающихся Школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед или обед и полдник в зависимости от смены обучения), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции. Обучающиеся, находящиеся в группах продлённого дня, обеспечиваются двухразовым питанием (завтрак и обед) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 8.7. Предоставление питания обучающимся организуется по классам в соответствии с ГРАФИКОМ, утверждаемым директором Школы в зависимости от РЕЖИМА их обучения в Школе (Приложение № 3). ГРАФИК составляется ответственным лицом, назначенным ПРИКАЗОМ директора Школы с учётом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.
- 8.8. Для отпуска горячего питания обучающимся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.
- 8.9. Отпуск блюд осуществляется по заявкам классных руководителей. Заявка на количество питающихся предоставляется работникам пищеблока ответственным лицом, назначенным ПРИКАЗОМ директора Школы за три рабочих дня и уточняется накануне не позднее 14:00 часов дня.
- 8.10. 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 07:00) - организуется горячее питание.
- 8.11. На информационном стенде школьной столовой вывешивается следующая информация:
 - 8.10.1. ежедневное МЕНЮ основного питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости;
 - 8.10.2. рекомендации по организации здорового питания детей.
- 8.12. Для поддержания общего порядка в столовой организовывается дежурство педагогических работников.

9. ПОРЯДОК организации специального питания в Школе

- 9.1. При наличии детей в Школе, имеющих рекомендации по специальному питанию, в МЕНЮ обязательно включаются блюда диетического питания.
- 9.2. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребёнка) назначениями лечащего врача.
- 9.3. Индивидуальное МЕНЮ должно быть разработано специалистом-диетологом с учётом заболевания ребёнка (по назначениям лечащего врача).
- 9.4. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, питаются в обеденном зале Школы по индивидуальному МЕНЮ или пищей, принесённой из дома.

9.5. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утверждёнными индивидуальными МЕНЮ, под контролем ответственных лиц, назначенных в Школе.

10. Требования к рациону питания с учётом норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

10.1. При формировании рациона здорового питания и составлении МЕНЮ для школьников в возрасте от 7 до 18 лет **учитывается:**

10.1.1. объём блюд для каждой возрастной группы (Приложение № 6);

10.1.2. нормы физиологических потребностей;

10.1.3. масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося (Приложение № 8);

10.1.4. требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления;

10.1.5. суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (Приложение № 9);

10.1.6. среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы обучающихся (Приложение № 10);

10.1.7. нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

10.1.8. выход готовых блюд;

10.1.9. нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

10.2. **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 учётом её пищевой ценности (Приложение № 12).

10.3. При формировании рациона здорового питания и МЕНЮ при организации питания детей в Школе **должны соблюдаться** следующие требования:

10.3.1. питание детей должно осуществляться посредством реализации основного МЕНЮ, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных МЕНЮ для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учётом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

10.3.2. МЕНЮ должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учётом следующего:

10.3.2.1. при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;

10.3.2.2. при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%. - допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведённым в Приложении № 13, по каждому приёму пищи;

10.3.2.3. на период летнего отдыха и оздоровления (до 30 дней), при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слёты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека;

10.3.2.4. разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели.

- 10.4. 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.
- 10.5. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться поваренная пищевая йодированная соль при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

11. ПОРЯДОК организации дополнительного питания школьников

- 11.1. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путём реализации буфетной продукции и продукции через буфет (свободная продажа продуктов питания, напитков и приготовленных блюд).
- 11.2. Реализация буфетной продукции в буфете Школы осуществляется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм и правил.
- 11.3. МЕНЮ дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утверждается директором Школы.
- 11.4. При организации дополнительного питания детей в Школе должны соблюдаться следующие требования:
- 11.4.1. ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учётом ограничений, изложенных в Приложении № 11 данного ПОЛОЖЕНИЯ;
- 11.4.2. соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается;
- 11.4.3. для организации дополнительного питания детей в Школе допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции;
- 11.4.4. через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащённые микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих её качество и безопасность.
- 11.5. Ассортимент буфетной продукции соответствует гигиеническим требованиям, имеет соответствующую документацию, подтверждающую её качество и безопасность.
- 11.6. Буфет работает в учебные дни в течение всего учебного года. Работа буфета организуется до 16:00 часов дня.

12. ПОРЯДОК организации питания, предоставляемого на льготной основе

- 12.1. Обеспечение бесплатным питанием отдельных категорий обучающихся 5-11 классов за счёт бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации

осуществляется в случаях и в ПОРЯДКЕ, который установлен органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счёт бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

- 12.2. ЗАЯВЛЕНИЯ родителей (законных представителей) для рассмотрения и принятия решения доставляются ответственным лицом назначенным ПРИКАЗОМ директора Школы руководителю управления образования администрации города Назарово Красноярского края.
- 12.3. В течение трёх рабочих дней после регистрации по результатам рассмотрения ЗАЯВЛЕНИЯ и документов родителя (законного представителя) руководитель управления образования администрации города Назарово Красноярского края принимает одно из РЕШЕНИЙ:
 - 12.3.1. о предоставлении льготного горячего питания обучающемуся;
 - 12.3.2. об отказе в предоставлении льготного горячего питания обучающемуся.
- 12.4. РЕШЕНИЕ об отказе обучающемуся в предоставлении льготного питания принимается в случае:
 - 12.4.1. представления родителем (законным представителем) неполных и (или) недостоверных сведений и документов, являющихся основанием для предоставления льготного питания;
 - 12.4.2. отсутствия у обучающегося права на предоставление льготного питания;
- 12.5. В случае принятия РЕШЕНИЯ об отказе в предоставлении льготного питания обучающемуся родителю (законному представителю) обучающегося вручается письменное УВЕДОМЛЕНИЕ с указанием причин отказа в течение пяти рабочих дней со дня принятия РЕШЕНИЯ.

13. Права родителей (законных представителей) обучающихся

- 13.1. Родители (законные представители) обучающихся *имеют право*:
 - 13.1.1. подавать ЗАЯВЛЕНИЕ на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
 - 13.1.2. при возникновении права на льготу по двум и более основаниям льготное питание предоставляется по одному основанию. Выбор льготы на питание осуществляет родитель (законный представитель) обучающегося;
 - 13.1.3. вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
 - 13.1.4. знакомиться с основным (циклическим) и ежедневным МЕНЮ, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
 - 13.1.5. принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.
- 13.2. Имеют право на бесплатное одноразовое горячее (завтрак или обед) питание обучающиеся 1–4 классов. Документ-основание, подтверждающий право на бесплатный приём пищи – ПРИКАЗ о зачислении в Школу.
- 13.3. В соответствии с определённым действующим законодательством ПОРЯДКОМ на бесплатное двухразовое горячее питание имеют право обучающиеся, отнесённые к категории: из многодетных семей, с ограниченными возможностями здоровья, из семей с доходом ниже прожиточного минимума.
- 13.4. Основанием для получения обучающимися права использовать меру социальной поддержки в получении горячего питания является ежегодное предоставление в Школу:

- 13.4.1. ЗАЯВЛЕНИЯ одного из родителей (законных представителей) обучающегося;
- 13.4.2. документов, подтверждающих льготную категорию ребёнка, представленных согласно списку, установленному в Приложении №14 к настоящему ПОЛОЖЕНИЮ.
- 13.5. Право на получение льготного горячего питания у обучающегося наступает со следующего учебного дня после издания ПРИКАЗА о предоставлении льготного горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днём издания ПРИКАЗА о прекращении обеспечения обучающегося льготным питанием.
- 13.6. При обучении с применением дистанционных технологий льготное горячее питание заменяется на пищевой набор.
- 13.7. Обучающемуся, который обучается в здании Школы, не предоставляется бесплатное горячее питание и не выплачивается денежная компенсация его родителю (законному представителю), если обучающийся по любым причинам отсутствовал в Школе в дни её работы или в случае отказа от питания.
- 13.8. В случае *не обращения* родителя (законного представителя) за правом обеспечения обучающегося льготным горячим питанием такое право указанному обучающемуся не предоставляется.

14. Обязанности всех участников при организации питания

- 14.1. К *компетенции* Школы относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и её работников (подпункт 15 пункта 3 статьи 28 Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации»).
- 14.2. Администрация Школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганду принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 14.3. В *компетенцию* директора Школы для организации качественного питания обучающихся входит создание условий, которые включают в себя разработку и утверждение локальных АКТОВ Школы, в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Школы и настоящим ПОЛОЖЕНИЕМ:
- 14.3.1. ПРИКАЗ о предоставлении горячего питания обучающимся Школы (ежегодно);
- 14.3.2. ПРИКАЗ о назначении лиц, ответственных за организацию питания в Школе и закреплении их обязанностей (ежегодно);
- 14.3.3. ПРИКАЗ о создании комиссии по контролю над организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции с определением функциональных обязанностей её членов (ежегодно);
- 14.3.4. ПРИКАЗ о ПОРЯДКЕ проведения родительской общественностью дополнительного контроля организации питания в Школе (ежегодно).
- 14.4. Директор Школы *обязан*:
- 14.4.1. утверждать ежедневное МЕНЮ;
- 14.4.2. запрашивать у руководителя управления образования администрации г. Назарово Красноярского края по мере необходимости выделение достаточного финансирования на основании локально-сметных расчётов для обеспечения капитального ремонта помещений Пищеблока, замены или ремонта устаревшего производственного оборудования и инструментария Пищеблока;

- 14.4.3. обеспечивать рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях Управляющего Совета Школы, а также на Педагогических Советах (ежегодно).
- 14.5. В **компетенцию** директора МУП «КШП» руководящегося в своей деятельности законодательством Российской Федерации приказами и распоряжениями, договором, заключенным между Школой и МУП «КШП», санитарно-гигиеническими правилами по организации питания в общеобразовательных организациях входит:
- 14.5.1. подбор и приём на работу достаточного штата работников имеющих соответствующую квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющих личную медицинскую книжку установленного образца;
- 14.5.2. обеспечение своевременного прохождения предварительного, при поступлении на работу, и периодических медицинских обследований всеми сотрудниками;
- 14.5.3. организация курсовой подготовки, переподготовки по программе гигиенического обучения не реже одного раза в год и санитарно-просветительной работы с персоналом;
- 14.5.4. проведение инструктажей для работников Пищеблока, осуществление соответствующих отметок в ЖУРНАЛЕ регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- 14.5.5. обеспечение выполнения ПОСТАНОВЛЕНИЙ, ПРЕДПИСАНИЙ федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- 14.5.6. принятие мер в рамках своей компетенции по устранению недостатков в организации питания обучающихся, выявленных в ходе проверок контролирующими и надзорными органами;
- 14.5.7. организация проведения лабораторных и инструментальных исследований для определения в продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовления блюд на соответствие их гигиеническим требованиям в порядке и объёме в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами (в рамках ПРОГРАММЫ производственного контроля);
- 14.5.8. заключение ДОГОВОРОВ с поставщиками на поставку продуктов питания;
- 14.5.9. изучение сопроводительной документации (товарно-транспортных накладных, деклараций, сертификатов соответствия, санитарно-эпидемиологических заключений, качественных удостоверений, ветеринарных справок) поступающих продуктов;
- 14.5.10. обеспечения соответствия гигиенических показателей пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
- 14.5.11. предоставление по требованию калькуляции цен на блюда МЕНЮ, технологических карты, разработанных в соответствии со «Сборником технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений»;
- 14.5.12. использование экономически обоснованных применяемых наценок на реализуемую продукцию;
- 14.5.13. обеспечение соответствия ежедневного МЕНЮ утверждённому циклическому 10-и дневному;

- 14.5.14. до оснащение и обеспечение надлежащей сохранности имущества Школы и безопасной эксплуатации предоставленного производственного оборудования;
 - 14.5.15. обеспечение пищеблока Школы и обеденного зала количеством достаточным для применения в соответствии с маркировкой промаркированного производственного инвентаря, мебели, тары, разделочного оборудования, кухонной и столовой посуды, столовых приборов, изготовленных из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения и изготовления пищевой продукции;
 - 14.5.16. обеспечение наличия необходимого количества санитарной и специальной одежды для работников МУП «КШП», моющих и санитарно-гигиенических средств, уборочного инвентаря в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного питания;
 - 14.5.17. обеспечения наличия своевременно пополняемой аптечки для оказания первой медицинской помощи работникам Пищеблока;
 - 14.5.18. создание условий для раздельного использования производственных столов, разделочного инвентаря (маркированного любым способом), многооборотных средств упаковки и кухонной посуды для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции;
 - 14.5.19. создание условий для обработки и раздельного хранения разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции в производственных зонах;
 - 14.5.20. ежемесячное возмещение расходов за потребляемую электроэнергию, тепло энергию, горячее и холодное водоснабжение по действующим тарифам согласно показаниям счётчиков (при наличии) или по предоставленному Школой расчёту, который прилагается с выставленным счётом;
 - 14.5.21. организация текущего ремонта Пищеблока (ежегодно);
 - 14.5.22. обеспечение вывоза порожней тары и пищевых отходов Пищеблока.
- 14.6. Заместитель директора по административно-хозяйственной части по организации питания **обязан:**
- 14.6.1. руководствоваться в своей деятельности законодательством Российской Федерации, ПРИКАЗАМИ и РАСПОРЯЖЕНИЯМИ, Уставом и локальными АКТАМИ Школы, ДОГОВОРОМ, заключенным между с МУП «КШП», санитарно-гигиеническими правилами по организации питания в общеобразовательных организациях;
 - 14.6.2. разрабатывать и принимать меры по устранению недостатков в организации питания обучающихся, выявленных в ходе проверок контролирующими и надзорными органами;
 - 14.6.3. при наличии необходимого финансирования:
 - 14.6.3.1. организовывать текущий и плановые капитальные ремонты Пищеблока и обеденного зала;
 - 14.6.3.2. обеспечивать своевременную организацию ремонта производственного оборудования, а также своевременное и качественное выполнение технического обслуживания оборудования и инструментария Пищеблока;
 - 14.6.4. соотносить сроки и условия хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, поступающей в Пищеблок на основе информации, отражённой в сопровождаемой документации;

- 14.6.5. ежедневно снимать показания приборов учёта в холодильном оборудовании (температуру воздуха) и складском помещении (температура воздуха и влажность) и вносить показания приборов учёта в соответствующие ЖУРНАЛЫ (Приложение №2), которые ведутся в бумажном виде;
 - 14.6.6. обеспечивать сверку на соответствие ежедневного МЕНЮ цикличному 10-дневному МЕНЮ, согласование его с директором Школы и размещение в установленном месте;
 - 14.6.7. проводить бракераж готовой пищевой продукции и регистрировать результат в ЖУРНАЛЕ бракеража готовой пищевой продукции;
 - 14.6.8. обеспечивать отсутствие в помещениях Пищеблока насекомых и грызунов, синантропных птиц и животных, организовывать по мере необходимости проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации.
- 14.7. Заместитель директора по воспитательной работе по организации питания **обязан:**
- 14.7.1. руководствоваться в своей деятельности законодательством Российской Федерации, ПРИКАЗАМИ и РАСПОРЯЖЕНИЯМИ, Уставом и локальными АКТАМИ Школы;
 - 14.7.2. разрабатывать и принимать меры по устранению недостатков в организации питания обучающихся, выявленных в ходе проверок контролирующими и надзорными органами;
 - 14.7.3. проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся;
 - 14.7.4. составлять ГРАФИКИ питания обучающимися и по мере необходимости оперативно вносить в них изменения;
 - 14.7.5. проводить бракераж приготовленной продукции и регистрировать результат в ЖУРНАЛЕ бракеража готовой пищевой продукции;
 - 14.7.6. организовывать дежурство учителей на больших переменах в школьной столовой;
 - 14.7.7. обеспечивать привлечение родительской общественности к организации контроля над организацией питания обучающихся, качеством приготовления пищи, рационального составления МЕНЮ;
 - 14.7.8. совместно с классными руководителями организовывать постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и вне учебных мероприятий;
 - 14.7.9. координировать разъяснительно-пропагандистскую работу классных руководителей по вопросам организации питания в Школе, по формированию у детей основ здорового и правильного питания, культуры приёма пищи в том числе посредством наглядной агитации на информационном стенде для родителей в обеденном зале;
 - 14.7.10. координировать систематическую работу классных руководителей с обучающимися и их родителями (законными представителями) о роли питания в формировании здоровья человека и обеспечении ежедневного сбалансированного питания, о профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (совместно с медицинским работником);

- 14.7.11. координировать систематическую работу классных руководителей по изучению домашнего режима и рациона питания обучающихся, привлечению родителей (законных представителей) к работе со своими детьми по организации ими досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
 - 14.7.12. координировать работу классных руководителей совместно с медицинским работником по определению обучающихся нуждающихся по назначению врача в специальном питании;
 - 14.7.13. организовывать работу по взаимодействию с классными руководителями, родителями (законными представителями) для изучения потребностей и возможностей родителей (законных представителей) в решении вопросов совершенствования организации питания обучающихся с учётом РЕЖИМА функционирования Школы, пропускной способности школьной столовой, оборудования Пищеблока;
 - 14.7.14. содействовать созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственного-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
 - 14.7.15. оперативно информировать директора Школы о выявленных причинах по которым отдельные обучающиеся не питаются в школьной столовой, а также обо всех происшествиях, случившихся с обучающимися в столовой;
 - 14.7.16. ежемесячно информировать директора Школы о состоянии организации питания обучающихся в целом;
 - 14.7.17. организовывать процесс изучения мнения обучающихся и родителей (законных представителей) об удовлетворённости организацией и качеством питания в Школе в том числе посредством осуществления мониторинга организации питания, в показатели которого входит следующее:
 - 14.7.17.1. количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
 - 14.7.17.2. количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
 - 14.7.17.3. обеспеченность Пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
 - 14.7.17.4. удовлетворённость детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.
 - 14.7.18. по мере необходимости инициировать обсуждение результатов мониторингов, вопросов организации питания, внесённых предложений по улучшению организации питания на аппаратных совещаниях;
 - 14.7.19. организовывать обсуждение вопросов организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год в рамках общешкольного собрания, Публичного Отчёта.
- 14.8. Социальный педагог Школы **обязан**:
- 14.8.1. осуществлять приём ЗАЯВЛЕНИЙ от родителей (законных представителей) обучающихся для предоставления бесплатного горячего питания, льготного питания и денежной компенсации;
 - 14.8.2. собирать документы для предоставления льгот на питание обучающихся;

- 14.8.3. формировать списки обучающихся льготных категорий для предоставления питания;
- 14.8.4. проводить ежедневный мониторинг охвата горячим питанием обучающихся;
- 14.8.5. обеспечивать ежедневный учёт детей, фактически получивших бесплатное и льготное питание (ЖУРНАЛ ежедневного мониторинга охвата горячим питанием обучающихся);
- 14.8.6. составлять ежемесячный ОТЧЁТ по охвату обучающихся горячим льготным и платным питанием;
- 14.8.7. ежеквартально готовить и предоставлять директору Школы статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании ТАБЕЛЕЙ учёта;
- 14.8.8. своевременно составлять ТАБЕЛЬ учёта посещаемости обучающимися Школы, получающими бесплатное питание;
- 14.8.9. сохранять пакет документов, подтверждающих право обучающихся на льготное питание в соответствии с определённым действующим законодательством порядком (на обучающихся из многодетных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, семей с доходом ниже прожиточного минимума);
- 14.8.10. ежемесячно составлять АКТ сверки по количеству детей и сумме произведённых расходов из бюджета за питание льготных категорий обучающихся.
- 14.9. Учителя начальных классов, классные руководители и руководитель ГПД **обязаны:**
 - 14.9.1. информировать родителей (законных представителей) класса о получении бесплатного горячего питания (1-4 классы);
 - 14.9.2. информировать родителей (законных представителей) класса о возможности получения бесплатного горячего питания льготным категориям населения и документах, необходимых для получения бесплатного горячего питания (5-11 классы);
 - 14.9.3. ежедневно обеспечивать превентивное представление в Пищеблок ЗАЯВКИ о фактическом количестве обучающихся для которых должен быть накрыт стол;
 - 14.9.4. информировать социального педагога Школы об обучающихся, которые будут отсутствовать в течение продолжительного времени;
 - 14.9.5. организовывать ежедневное посещение обеденного зала обучающимися класса (группы ГПД), согласно ГРАФИКУ посещения обеденного зала;
 - 14.9.6. организованно сопровождать детей класса (группы ГПД) в столовую по расписанию, обеспечивать ими мытьё рук перед приёмом пищи и поведение во время питания (1-8 классы);
 - 14.9.7. ежедневно вести учёт посещаемости детей класса (группы ГПД), получающих льготное питание;
 - 14.9.8. обеспечить приём пищи обучающимися класса (группы ГПД) только в обеденном зале столовой;
 - 14.9.9. обеспечить соблюдение правил личной гигиены мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время питания обучающимися класса (группы ГПД);
 - 14.9.10. предусматривать в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
 - 14.9.11. организовывать и проводить мероприятия по вопросам здорового и правильного питания и культуры приёма пищи для обучающихся класса (группы ГПД), их родителей (законных представителей);

- 14.9.12. пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди обучающихся класса (группы ГПД) (1-5 классы) и их родителей (законных представителей);
 - 14.9.13. систематически выносить на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;
 - 14.9.14. осуществлять в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
 - 14.9.15. способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием обучающихся класса (5-11 классы);
 - 14.9.16. осуществлять работу совместно с медицинским работником по определению обучающихся нуждающихся по назначению врача в специальном питании;
 - 14.9.17. выносить на обсуждение на заседаниях Педагогического Совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.
- 14.10. Дежурные учителя **обязаны** обеспечивать соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействовать работникам Пищеблока в организации питания.
- 14.11. Медицинский работник **обязан**:
- 14.11.1. измерять температуру работников пищеблока два раза в день и фиксировать результаты измерений в ЖУРНАЛЕ здоровья;
 - 14.11.2. отстранять от работы работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк, ангина, катаральные явления верхних дыхательных путей), с проявлениями гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела;
 - 14.11.3. ежедневно для контроля за качеством, соблюдения рецептур и технологических режимов проводить бракераж приготовленной продукции и регистрировать результат в ЖУРНАЛЕ бракеража готовой пищевой продукции;
 - 14.11.4. не допускать блюдо к выдаче при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае его неготовности до устранения выявленных кулинарных недостатков;
 - 14.11.5. вести ВЕДОМОСТЬ контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, в конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществлять подсчёт и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчёте на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней);
 - 14.11.6. формировать навыки и культуру здорового питания, этики приёма пищи, профилактики пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (совместно с администрацией Школы).
- 14.12. Шеф повар (старший повар) МУП «КШП» **обязан**:
- 14.12.1. вести ЖУРНАЛ бракеража скоропортящейся пищевой продукции, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, поступающей в Пищеблок соотносить сроки и условия хранения на основе информации, отражённой в сопровождаемой документации;
 - 14.12.2. осуществлять правильную организацию производственного процесса, распределять обязанности среди поваров, проводить инструктаж по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам;
 - 14.12.3. обеспечивать строгое соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья;

14.12.4. ежедневно до выдачи готовой пищи детям для контроля за её качеством проводить бракераж готовой пищи вместе с медицинской сестрой и представителями администрации Школы в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами и регистрировать результат в ЖУРНАЛЕ бракеража готовой пищевой продукции.

14.13. Повар МУП «КШП» **обязан:**

14.13.1. осуществлять отбор суточной пробы в соответствии с требованиями, указанными в пункте 8.1.10. главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

14.13.2. при отсутствии подсобного (кухонного) рабочего выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий:

14.13.2.1. очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей фруктов и ягод до и после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;

14.13.2.2. переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля, удаление дефектов экземпляров, посторонних примесей;

14.13.2.3. мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки;

14.13.2.4. нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени;

14.13.2.5. размораживание рыбы, мяса, птицы, обработка субпродуктов и др.

14.13.3. приготавливать первые, мясные и рыбные блюда, соусы и пассировки, запеканки и суфле, горячие и холодные напитки, сладкие блюда для детей различного возраста;

14.13.4. замешивать дрожжевое тесто, осуществлять выпечку из него булочек, пирожков;

14.13.5. порционировать и осуществлять раздачу блюд в соответствии с возрастными нормами.

14.14. Кухонный (подсобный) рабочий МУП «КШП» **обязан:**

14.14.1. доставлять полуфабрикаты и сырьё из складского помещения Пищеблока;

14.14.2. вскрывать консервные банки и выгружать продукцию из тары;

14.14.3. транспортировать продукцию, тару, посуду на кухне;

14.14.4. заполнять котлы водой и включать электрические плиты и шкафы;

14.14.5. доставлять готовую продукцию к раздаче;

14.14.6. собирать пищевые отходы, убирать пищеблок, мыть кухонную и столовую посуду, оборудование, инвентарь;

14.14.7. проводить дезинфекцию кухонной и столовой посуды, инвентаря, оборудования, поверхностей столов по окончании рабочей смены.

14.15. Все работники МУП «КШП» **обязаны** обеспечивать надлежащую сохранность имущества Школы, безопасную эксплуатацию имеющегося производственного оборудования.

14.16. Все работники МУП «КШП» для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции **обязаны:**

14.16.1. оставлять личную одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, личные вещи в специальном гардеробе в складском помещении;

14.16.2. перед началом работы по изготовлению продукции питания и непосредственному контактированию с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем проводить осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний и заносить результаты осмотра в гигиенический ЖУРНАЛ (рекомендуемый образец приведён в Приложении № 1);

14.16.3. перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;

- 14.16.4. работать в чистой санитарной одежде, менять её по мере загрязнения;
- 14.16.5. соблюдать меры профилактики: часто мыть руки с мылом и обрабатывать их антисептиками, носить одноразовые перчатки и маски, соблюдая ГРАФИК их ношения;
- 14.16.6. 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;
- 14.16.7. при посещении туалета надевать сверху халаты, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- 14.16.8. при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноения, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- 14.16.9. сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- 14.16.10. при изготовлении блюд снимать ювелирные изделия, часы и другие, мелкие и бьющиеся предметы, коротко стричь ногти, не застёгивать спецодежду булавками;
- 14.16.11. не курить и не принимать пищу на рабочем месте.
- 14.17. Бракеражная комиссия, созданная ПРИКАЗОМ директора Школы **обязана** ежедневно проводить проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов и заносить результаты проверки в бракеражный ЖУРНАЛ.
- 14.18. Родители (законные представители) обучающихся **обязаны**:
 - 14.18.1. при представлении заявления на льготное питание ребёнка предоставить администрации Школы все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
 - 14.18.2. при изменении основания или утраты права на предоставление льгот родитель (законный представитель) обучающегося обязан в течение трёх рабочих дней сообщить об этом представителю Школы;
 - 14.18.3. своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребёнка или его временном отсутствии в Школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
 - 14.18.4. своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребёнка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
 - 14.18.5. вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
 - 14.18.6. при необходимости вносить предложения по улучшению организации горячего питания в Школе.

15. Ответственность лиц, участвующих в организации питания

- 15.1. Настоящее ПОЛОЖЕНИЕ устанавливает **ответственность** лиц, участвующих в организации питания, определяет учётно-отчётную документацию по питанию.
- 15.2. Директор Школы является ответственным лицом за **организацию** питания детей в Школе и **полноту охвата** обучающихся горячим питанием.
- 15.3. МУП «КШП» несёт ответственность за **выполнение** натуральных норм питания, за **качество** и **безопасность** питания обучающихся Школы.

- 15.4. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за **не уведомление** Школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребёнка.
- 15.5. Все работники Школы и МУП «КШП», отвечающие за организацию питания, несут ответственность за **вред**, причинённый здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.
- 15.6. Все работники Школы и МУП «КШП», виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

16. Контроль над организацией питания

- 16.1. Контроль качества и безопасности организации питания в Школе **основан** на принципах ХАССП и осуществляется не реже одного раза в месяц на основании ПРОГРАММЫ производственного контроля, утверждённой директором Школы. При необходимости число проверок увеличивается.
- 16.2. Контроль организации питания в Школе осуществляют директор Школы, директор МУП «КШП», медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, комиссия по бракеражу готовой продукции, утверждённые ПРИКАЗОМ директора Школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закреплёнными в Уставе Школы.
- 16.3. Директор Школы обеспечивает контроль **материально-технического** состояния помещений пищеблока, **наличия** необходимого оборудования, его исправности.
- 16.4. Директор МУП «КШП» обеспечивает **контроль**:
- 16.4.1. условий труда работников Пищеблока в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
 - 16.4.2. соблюдения работниками Пищеблока техники безопасности, правил по охране труда, правил личной гигиены, требований санитарно-эпидемиологических правил и норм в том числе наличия их ежедневных подписей об надлежащем состоянии здоровья в гигиеническом ЖУРНАЛЕ;
 - 16.4.3. выполнения ДОГОВОРОВ на закупку и поставку продуктов питания;
 - 16.4.4. качества поступающих продуктов и продовольственного сырья: целостности упаковки и органолептической оценки (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус);
 - 16.4.5. соблюдения рекомендуемого ассортимента буфетной продукции её соответствием гигиеническим требованиям, наличия соответствующей документации, подтверждающей её качество и безопасность;
 - 16.4.6. сохранности сопроводительных документов с указанием даты выработки, сроков и условий хранения, удостоверяющих качество и безопасность продуктов питания, поступающих в пищеблок до конца их реализации;
 - 16.4.7. качества и безопасности питания, приготовленного и выданного обучающимся работниками Пищеблока;

- 16.4.8. ежедневного ведения работниками Пищеблока необходимой документации (бракеражный ЖУРНАЛ и других документов, в соответствие с действующими СанПиН);
 - 16.4.9. выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
 - 16.4.10. работы сотрудников МУП «КШП» и соблюдения ими техники безопасности, правил по охране труда, правил личной гигиены, требований санитарно-эпидемиологических правил и норм в том числе наличие их ежедневных подписей об надлежащем состоянии здоровья в гигиеническом ЖУРНАЛЕ;
 - 16.4.11. санитарного состояния помещений Пищеблока, состояния технологического оборудования и инвентаря школьной столовой, качества и регулярности проведения уборок, соблюдения режима санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного окружения, оборудования, инвентаря, посуды;
 - 16.4.12. условий использования одноразовой посуды и инвентаря;
 - 16.4.13. отсутствия в производственных помещениях столовой комнатных растений и личных вещей работников МУП «КШП».
- 16.5. Заместитель директора по административно-хозяйственной части **контролирует**:
- 16.5.1. исполнение условий ДОГОВОРА с МУП «КШП» по организации питания;
 - 16.5.2. состояние производственной базы Пищеблока (технологического, механического, холодильного и другого оборудования);
 - 16.5.3. санитарное состояние мебели, оборудования, инвентаря, посуды в помещениях Пищеблока и обеденного зала;
 - 16.5.4. условия хранения и сроки реализации пищевых продуктов, ведение ответственным работником МУП «КШП» ЖУРНАЛА бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей в Пищеблок на основе информации, отражённой в сопровождаемой документации;
 - 16.5.5. качество приготовленной продукции (ежедневно);
 - 16.5.6. соблюдение рекомендуемого ассортимента буфетной продукции её соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации, подтверждающей её качество и безопасность (совместно с директором МУП «КШП»);
 - 16.5.7. наличие необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья школьников;
 - 16.5.8. ежедневное проветривание и обеззараживание воздуха в помещениях Пищеблока и обеденного зала, проведение влажной уборки с использованием дезинфицирующих средств и их дезинфекцию по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов);
 - 16.5.9. соблюдение требований санитарно-эпидемиологических правил и норм работниками из числа технического и обслуживающего персонала Школы и работниками МУП «КШП» (совместно с руководителем МУП «КШП», медицинским работником, представителями родительской общественности);
- 16.6. Заместитель директора по воспитательной работе ежедневно **контролирует**:
- 16.6.1. наличие в обеденном зале МЕНЮ, в котором указаны названия кулинарных изделий, сведения об объёмах и калорийности порций блюд;
 - 16.6.2. деятельность классных руководителей по организации питания;
 - 16.6.3. качество приготовленной в Пищеблоке продукции.

- 16.7. Социальный педагог школы **контролирует** посещение детьми столовой и количество фактически отпущенных горячих блюд.
- 16.8. Медицинский работник **контролирует**:
- 16.8.1. организацию питания обучающихся и работников Школы в соответствии с санитарно-гигиеническими правилами в общеобразовательных организациях;
 - 16.8.2. работников МУП «КШП» на выполнение ими требования:
 - 16.8.2.1. своевременности прохождения медицинских осмотров;
 - 16.8.2.2. ежедневного осмотра на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей и выполнения отметок об их отсутствии (подписи в гигиеническом ЖУРНАЛЕ);
 - 16.8.3. ведение ответственным работником МУП «КШП» ЖУРНАЛА бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей в Пищеблок, соотносить сроки и условия хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на основе информации, отражённой в сопровождаемой документации;
 - 16.8.4. качество поступающих продуктов и правильность их закладки;
 - 16.8.5. правильность отбора и условия хранения суточных проб;
 - 16.8.6. температуру блюд и кулинарных изделий при раздаче;
 - 16.8.7. состав (качественный и количественный) рациона питания, ассортимент используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - 16.8.8. витаминизацию блюд.
- 16.9. Педагоги, сопровождающие обучающихся в столовую **контролируют** мытьё рук перед приёмом пищи и их поведение во время приёма пищи.
- 16.10. Шеф-повар (старший повар) осуществляет **контроль**:
- 16.10.1. качества при приёмке пищевых продуктов, всей сопроводительную документацию изготовителя на наличие маркировки и соответствие требованиям технических регламентов (входной);
 - 16.10.2. пищевых продуктов в процессе их обработки и подготовки к реализации (оперативный);
 - 16.10.3. над закладкой сырья поварами при приготовлении блюд (в отдельных случаях совместно с медицинским работником);
 - 16.10.4. температуры блюд и кулинарных изделий при раздаче.
- 16.11. Родительская общественность осуществляет дополнительный контроль **организации питания** согласно ПРИКАЗУ директора Школы.
- 16.12. Комиссия по контролю над организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (в том числе медицинский работник) осуществляет **контроль**:
- 16.12.1. наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - 16.12.2. санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
 - 16.12.3. условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
 - 16.12.4. технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в ЖУРНАЛ бракеража готовой пищевой продукции;
 - 16.12.5. соответствия реализуемых блюд утверждённому МЕНЮ;
 - 16.12.6. режима отбора и условий хранения суточных проб;

- 16.12.7. доброкачественности готовой продукции, органолептических свойств готовой пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д., в соответствии с ПРАВИЛАМИ бракеража пищи);
- 16.12.8. наличия контрольного блюда и суточной пробы;
- 16.12.9. фактический выход одной порции каждого блюда;
- 16.12.10. соответствия объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;
- 16.12.11. объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи;
- 16.12.12. наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- 16.12.13. вкусовых предпочтения детей, удовлетворённости ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- 16.12.14. соблюдения ГРАФИКА работы столовой;
- 16.12.15. выполнения суточных норм питания на одного ребёнка;
- 16.12.16. выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся;
- 16.12.17. информирования детей и родителей (законных представителей) о:
 - 16.12.17.1. ежедневном МЕНЮ с указанием выхода готовых блюд;
 - 16.12.17.2. здоровом питании.

17. Документация

- 17.1. Организация горячего питания обучающихся работниками Школы и МУП «КШП» осуществляется на основании локальных АКТОВ Школы, в том числе:
 - 17.2.1. настоящего ПОЛОЖЕНИЯ об организации питания обучающихся в Школе;
 - 17.2.2. [ПОЛОЖЕНИЯ о производственном контроле организации и качества питания в Школе;](#)
 - 17.2.3. [ПОЛОЖЕНИЯ о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;](#)
 - 17.2.4. [ПОЛОЖЕНИЯ о школьной столовой;](#)
 - 17.2.5. ПОЛОЖЕНИЯ о питьевом режиме в Школе.
 - 17.2.6. Перечня ПРИКАЗОВ:
 - 17.1.6.1. Об организации горячего питания обучающихся;
 - 17.1.6.2. О льготном горячем питании обучающихся;
 - 17.1.6.3. Об организации питьевого режима обучающихся;
 - 17.1.6.4. Об утверждении и введении в действие настоящего ПОЛОЖЕНИЯ;
 - 17.1.6.5. О введении в действие примерного циклического 2-х недельного МЕНЮ для обучающихся общеобразовательной организации;
 - 17.1.6.6. Об организации лечебного и диетического питания детей;
 - 17.1.6.7. О контроле за организацией питания;
 - 17.1.6.8. Об утверждении РЕЖИМА питания.
- 17.2. Работники Школы и персонал МУП «КШП» ведут и используют следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):
 - 17.2.1. ДОГОВОРЫ на поставку продуктов питания;
 - 17.2.2. ПРОГРАММА производственного контроля;

- 17.2.3. основное 2-х недельное МЕНЮ, включающее МЕНЮ для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
 - 17.2.4. технологические карты кулинарных изделий (блюд);
 - 17.2.5. ежедневное МЕНЮ с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
 - 17.2.6. ВЕДОМОСТЬ контроля за рационом питания детей (Приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником Школы каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
 - 17.2.7. ЖУРНАЛ учёта посещаемости детей;
 - 17.2.8. ЖУРНАЛ учёта калорийности (расчёт и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчёт энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
 - 17.2.9. ЖУРНАЛ бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
 - 17.2.10. ЖУРНАЛ бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
 - 17.2.11. гигиенический ЖУРНАЛ (работники Пищеблока);
 - 17.2.12. ГРАФИК смены кипячёной воды (при нерабочем состоянии стационарного питьевого фонтанчика);
 - 17.2.13. ЖУРНАЛ учёта работы бактерицидной лампы на Пищеблоке;
 - 17.2.14. ЖУРНАЛ санитарно-технического состояния и содержания помещений Пищеблока;
 - 17.2.15. ВЕДОМОСТЬ учёта обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
 - 17.2.16. ЖУРНАЛ учёта температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
 - 17.2.17. ЖУРНАЛ учёта температуры и влажности в складском помещении (в соответствии с СанПиН);
 - 17.2.18. ИНСТРУКЦИЯ по отбору суточных проб;
 - 17.2.19. ИНСТРУКЦИЯ по правилам мытья кухонной посуды.
- 17.3. Перечень локальных АКТОВ Школы и актуальные нормативно-правовые документы всех уровней, регулирующие вопросы организации горячего питания, размещаются на официальном сайте Школы.

18. Заключительные положения

- 18.1. Настоящее ПОЛОЖЕНИЕ является локальным нормативным АКТОМ Школы, принимается на неопределенный срок на Педагогическом Совете и утверждается (либо вводится в действие) ПРИКАЗОМ директора Школы.
- 18.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее ПОЛОЖЕНИЕ, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 18.3. Изменения и дополнения к ПОЛОЖЕНИЮ принимаются в порядке, предусмотренном пунктом 17.1. настоящего ПОЛОЖЕНИЯ.
- 18.4. 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

Гигиенический ЖУРНАЛ

Дата	ФИО работника и должность	Подпись работника пищеблока об отсутствии признаков заболеваний		Результат осмотра	Подпись
		инфекционных у себя и членов семьи	верхних дыхательных путей гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела		

Приложение № 2
к ПОЛОЖЕНИЮ об организации питания обучающихся

**ЖУРНАЛ
учёта температурного режима холодильного оборудования**

Наименование		Температура в градусах Цельсия							
производственного помещения	холодильного оборудования	месяц/дни: (ежедневно)							
		1	2	3	4	5	...	30	

**ЖУРНАЛ
учёта температуры и влажности в складском помещении**

Дата	t°С сухого термометра	t°С влажного термометра	Влажность воздуха (%)

Приложение № 3
к ПОЛОЖЕНИЮ об организации питания обучающихся

Количество приёмов пищи в зависимости от режима функционирования образовательной организации и режима обучения

Вид образовательной организации	Время нахождения ребёнка в организации	Количество обязательных приёмов пищи
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один приём пищи – завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приёмов пищи
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продлённого дня	до 14:00	дополнительно к завтраку обед
	до 17:00-18:00	дополнительно полдник
Общеобразовательная организация (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учётом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед или к обеду – полдник
Организация с дневным пребыванием в период летних каникул	08:30-14:30	завтрак и обед
	08:30-18:00	завтрак, обед и полдник

Приложение № 4
к ПОЛОЖЕНИЮ об организации питания обучающихся

ЖУРНАЛ бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей в пищеблок

Дата и час поступления	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество (кг, литров, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность	Результаты органолептической оценки	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного работника	Примечание
поступающего пищевого продукта или сырья												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение № 5
к ПОЛОЖЕНИЮ об организации питания обучающихся

ЖУРНАЛ бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления	Время снятия бракеража	Наименование	Результаты органолептической оценки	Разрешение к реализации	Результаты взвешивания порции	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
приготовленного блюда							
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение № 6
к ПОЛОЖЕНИЮ об организации питания обучающихся

Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи (в граммах – не менее)

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

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

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)	2 350	2 720
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)	1 100	1 200
Фосфор (мг/сут)	1 100	1 200
Магний (мг/сут)	250	300
Железо (мг/сут)	12	18
Калий (мг/сут)	1 100	1 200
Йод (мг/сут)	0,1	0,1
Селен (мг/сут)	0,03	0,05
Фтор (мг/сут)	3,0	4,0

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей
(нетто г, мл. на 1 ребёнка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		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, мороженные, консервированные), включая солёные и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошённые – 1 категории)	35	53
14	Рыба (филе), в том числе слабо- или малосолёное	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 готовом пищевом продукте)	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

ПЕРЕЧЕНЬ**пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшим сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
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. Не потрошённая птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязнённой и (или) повреждённой 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, загрязнённые различными примесями или заражённые амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, 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 рубленным яйцом.
15. творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «само квас».
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. Сырокопчёные мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса птицы, рыбы (кроме солёной), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевые продукты и продукты общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, чёрный).
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. Ядра 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, паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
39. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
40. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
41. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в палаточном лагере.
42. Сырки творожные, изделия творожные более 9% жирности.
43. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности, кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
44. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет

ТАБЛИЦА
замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учётом 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 категории	97
		Конина I категории	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,25	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущённое (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-варёное молоко	40
		Творог с массовой доле жира 9%	17
		Мясо (говядина I категории)	14
		Мясо (говядина II категории)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Яйцо куриное	12,5
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)	83
		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 зелёный	40
		Горошек зелёный 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

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

Тип организации	Приём 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 односменным режимом работы (вторая смена)	обед	30%-35%
	полдник	10%-15%

Перечень документов для предоставления льгот на питание обучающегося

Категория детей	Документы
Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей	копия решения органа опеки и попечительства об установлении опеки
Дети с инвалидностью, и дети с ОВЗ	копия справки (удостоверения) об инвалидности либо справки психолого-медико-педагогической комиссии; копия свидетельства о рождении ребенка
Дети из семей со среднедушевым доходом ниже прожиточного минимума	справка о составе семьи; справка с места работы (для всех трудоспособных членов семьи) о доходах за последний квартал; справка о начислении пособия для безработных граждан; акт обследования семьи, подписанный классным руководителем и членами родительского комитета
Дети из многодетных семей	копия удостоверения многодетной мамы; копии свидетельств о рождении всех детей; справка из МФЦ о составе семьи