

Приложение
к приказу № 11 о\д
от 11.01.2021

Областное государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Ивановская коррекционная школа №2»

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом

ОГКОУ «Ивановская
коррекционная школа №2»
(протокол от 11.01. 2021 г. № 3)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГКОУ «Ивановская
коррекционная школа №2»

 Л.В. Фатина

11.01. 2021

Положение

об организации питания обучающихся

ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьей 41, пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом Российской Федерации №47 ФЗ от 01.03.2020 «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", методическими рекомендациями Роспотребнадзора № МР 2.4 0179-20 от 18.05.2020 «2.4 Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», № МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» и Уставом ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся областного государственного казенного общеобразовательного учреждения «Ивановская коррекционная школа №2» (далее – школа), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

1.4. Основные понятия:

В целях настоящего Положения используются следующие 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;

пищевые продукты (пищевая продукция, продовольственные товары, продукты питания) (далее - пищевые продукты) - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное сырье;

качество пищевых продуктов - совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека;

фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия - пищевые продукты, материалы и изделия, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной;

физиологическая потребность в пищевых продуктах - научно обоснованные нормы потребления пищевых продуктов, при потреблении которых полностью удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах.

1.5. Принципы здорового питания:

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья обучающихся, 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 химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям обучающегося 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.

2. Организационные принципы

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Организация горячего питания обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока осуществляется организацией, ставшей победителем закупки по оказанию услуг по организации горячего питания, в результате проведения конкурсных процедур.

Ответственное должностное лицо за организацию обеспечения горячего питания обучающихся назначается приказом директора заместитель директора школы по ВР.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм. Питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-9 к настоящему Положению. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник). Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в приложения № 9 к настоящему Положению, по каждому приему пищи.

2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с празднованием государственных и школьных праздников, а также с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и предусматриваются помещения для приема, хранения и подогрева готового питания. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, мебелью и посудой. Количество комплектов столовой и чайной посуды, столовых приборов должно обеспечивать одновременное питание всех обучающихся.

2.3.2. Организация горячего питания осуществляется по результатам проведения торгов по отбору поставщиков услуги в соответствии с Законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. Для организации питания работники школы ведут и используют следующие документы:

- приказ об утверждении положения об организации питания обучающихся;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с приложением №3 к настоящему Положению;
- гигиенический журнал (сотрудники) в соответствии с приложением №1 к настоящему Положению;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании в соответствии с приложением №2 к настоящему Положению;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- Положение о бракеражной комиссии;
- контракты на оказание услуг по организации горячего питания;
- инструкцию по отбору суточных проб.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

– организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеурочных мероприятий;

– оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

– проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

– содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего совета и родительского комитета.

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Предоставление горячего питания

3.1.1. Всем обучающимся предоставляется двухразовое питание – завтрак и обед. Для групп продленного дня организуется полдник.

Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, можно добавлять ягоды, фрукты и овощи. Завтрак для обучающихся 1-4 классов должен содержать 12-16 г. белка, 12-16 г. жира и 48-60 г. углеводов, для обучающихся старших классов – 15-20 г. белка, 15-20 г. жира и 60-80 г. углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать крупяные, 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).

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20-25 г. белка, 20-25 г. жира и 80-100 г. углеводов.

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

Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), обеда - 600-750 ккал (30-35%).

3.1.2. Прием пищи в течение учебного дня осуществляется в перемены в соответствии с соответствующим расписанием, утверждаемым директором школы.

3.1.3. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями за один день и уточняется накануне не позднее 10 часов.

3.1.4. График предоставления питания устанавливает директор школы самостоятельно с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.5. Примерное 10-дневное меню на период двух учебных недель для каждой возрастной группы детей с 7 до 11 лет и с 12 до 17 лет, разрабатывает исполнитель государственного контракта по оказанию услуг по организации горячего питания, которое утверждает руководитель предприятия общественного питания и согласовывает с директором школы и территориальным отделом Роспотребнадзора. Меню разрабатывается с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, для их нормального роста и развития.

Меню обеда составляется 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.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро - микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.

При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

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

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

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд только по согласованию с директором школы в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 10 к настоящему Положению). Заменяемые продукты (блюда) должны быть

аналогичны заменяемому продукту (блюду) по пищевым и биологически активным веществам.

3.1.6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении № 4 к настоящему Положению.

3.1.7. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное разрабатывается специалистом-диетологом организации, оказывающей услуги по организации горячего питания с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственного за организацию питания в школе.

В образовательной организации с целью осуществления питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале школьной столовой.

3.1.8. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются наименование блюд, кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности, рекомендации по здоровому питанию.

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

3.2. Предоставление дополнительного питания

3.2.1. Дополнительное питание предоставляется обучающимся и работникам школы на платной основе путем реализации буфетной продукции, заказанной не менее, чем за один день.

3.2.2. Реализация буфетной продукции осуществляется только в школьной столовой в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм. Буфет работает в течение всего учебного года.

3.2.3. Ассортимент дополнительного питания формируется с учетом ограничений, изложенных в приложении №4 к настоящему Положению.

3.2.4. Администрация школы осуществляет контроль за необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

3.3. Предоставление питьевой воды

3.3.1. В школе предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой в соответствии с требованиями²⁰ СанПиН 2.1.4.1074-01; Технического регламента Таможенного союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР

ЕАЭС 044/2017), принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45.

3.3.2. Питьевой режим организован с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), с обеспечением наличия одноразовой посуды из расчета количества списочного состава обучающихся, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

3.3.3. 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.

3.3.4. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

3.4. Общеобразовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

3.4.1. Во время организации внеклассной работы классные руководители проводят беседы, лекции, викторины, организуют иные формы и методы занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

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

3.4.3. Вопросы качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания решаются во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

4.1.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

– средств областного бюджета в рамках бюджетной сметы учреждения.

4.1.2. Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от сложившихся цен на продукты питания, включенные в состав рекомендованного санитарными правилами набора продуктов, и наценки за услуги по организации питания, транспортных расходов на основе предоставленных школе коммерческих предложений на оказание услуг по организации горячего питания.

4.2. Организация питания за счет средств областного бюджета:

4.2.1. Бюджетные средства на организацию питания обучающихся выделяются школе на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием средств областного бюджета осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

4.2.2. Объем и порядок оплаты бюджетных средств определяется государственным контрактом.

4.2.3. Школа в ежедневном режиме ведет учет экономии бюджетных средств, сложившейся за счет пропусков занятий обучающимися по причинам карантина, болезни, активированных дней, иным причинам.

Сложившаяся экономия на основании приказа директора школы направляется на осуществление мероприятий по 226 КБК в соответствии с утвержденной сметой расходов на соответствующий год.

4.3. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по предоставлению услуги по организации горячего питания обучающихся контрактным управляющим (специалистом по закупкам) определяются виды и количественные объемы необходимых услуг, а также предъявляются технические характеристики качества завтрака, обеда и полдника, указанные в настоящем положении, а также в требованиях СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и методических рекомендациях Роспотребнадзора № МР 2.4 0179-20 от 18.05.2020 «2.4 Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», № МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях». Данные характеристики учитываются и при определении прямых государственных контрактов (без конкурсных процедур).

5. Обязанности участников процесса организации питания

5.1. Директор школы:

– ежегодно в начале учебного года издает приказ о графике предоставления горячего питания обучающимся;

– несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;

– обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

– назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;

– обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.

5.2. Ответственный за питание:

- контролирует деятельность классных руководителей, исполнителя услуги по организации горячего питания и работников пищеблока;
- предоставляет списки обучающихся для расчета средств на горячее питание в бухгалтерию;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и обедов по классам, полдников по группам продленного дня;
- координирует работу в школе по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- организует работу бракеражной комиссии;
- оформляет бракеражный журнал;
- проводит экспертизу оказанной услуги по организации горячего питания;
- ежедневно принимает услуги по организации горячего питания, расписывается в накладных;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания;
- организует работу родительского контроля.

5.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- ежегодно до начала учебного года проверяет работоспособность технологического, холодильного и вентиляционного оборудования пищеблока;
- обеспечивает своевременное обеспечение обучающихся питьевой водой и одноразовой посудой;
- своевременно проводит промывку куллеров для питьевой воды.

5.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

5.5. Классные руководители, воспитатели группы продленного дня:

- ежедневно представляют в столовую школы заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее чем за 1 час до предоставления завтрака, обеда или полдника уточняют представленную накануне заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков, обедов и полдников;
- не реже чем один раз в неделю предоставляют ответственному за организацию горячего питания в школе данные о количестве фактически полученных обучающимися завтраков, обедов и полдников;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в

сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;

– выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета школы, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

5.6. Родители (законные представители) обучающихся:

– сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

– ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

– вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;

– вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

6. Контроль за организацией питания

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

6.2. Проверку качества готовых блюд осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

6.3. Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях.

6.3.1. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

6.3.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей оценивается:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

6.3.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение 11 к настоящему Положению об организации питания обучающихся) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение 12 к настоящему Положению об организации питания обучающихся).

6.3.4. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и поставщика услуги по организации горячего питания, органов контроля (надзора).

7. Организация мониторинга горячего питания.

7.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательной организации, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг в школе проводит управляющий совет.

7.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т. ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- тип пищеблока (буфеты- раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", методическим рекомендациям Роспотребнадзора № МР 2.4 0179-20 от 18.05.2020 «2.4 Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», № МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и положениями методических рекомендаций Роспотребнадзора № МР 2.4 0179-20 от 18.05.2020 «2.4 Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», № МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «2.4.

Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности предоставляемых услуг по организации горячего питания.
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

8. Ответственность

8.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной ответственности.

Приложение №1

к Положению
об организации
питания

Гигиенический журнал (сотрудники)

| № п/п | Дата | Ф.И.О. работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков в инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (<i>допущен/отстранен</i>) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
|-------|------|--|-----------|---|---|---|--|
| 1. | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими 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. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, 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 непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

| N | 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, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 280 | 320 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 185 |
| 9 | Сухофрукты | 15 | 20 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| 11 | Мясо 1-й категории | 70 | 78 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 40 |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат) | 35 | 53 |

| | | | |
|----|---|-----|-----|
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое | 58 | 77 |
| 15 | Молоко | 300 | 350 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 180 |
| 17 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 50 | 60 |
| 18 | Сыр | 10 | 15 |
| 19 | Сметана | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 30 | 35 |
| 21 | Масло растительное | 15 | 18 |
| 22 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 30 | 35 |
| 24 | Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 1 | 2 |
| 26 | Какао-порошок | 1 | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 | 2 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,2 | 0,3 |
| 29 | Крахмал | 3 | 4 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |
| 31 | Специи | 2 | 2 |

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

| Блюдо | Возраст | |
|---|----------|-----------------|
| | 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 | 200-250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 90-120 | 100-120 |
| Гарнир | 150-200 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 100 | 100 |

Приложение № 7
к Положению
об организации
питания

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

| Показатели | от 7 до 12 лет | 12 лет и старше |
|------------|----------------|-----------------|
| Завтрак | 500 | 550 |
| Обед | 700 | 800 |
| Полдник | 300 | 350 |

Приложение № 8
к Положению
об организации
питания

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

| Показатели | Показатели | |
|------------------------------------|------------|-----------------|
| | 7-11 лет | 12 лет и старше |
| белки (г/сут) | 77 | 90 |
| жиры (г/сут) | 79 | 92 |
| углеводы (г/сут) | 335 | 383 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 2350 | 2720 |
| витамин С (мг/сут) | 60 | 70 |
| витамин В1 (мг/сут) | 1,2 | 1,4 |
| витамин В2 (мг/сут) | 1,4 | 1,6 |

| | | |
|--------------------------|------|------|
| витамин А (рет. экв/сут) | 700 | 900 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 | 10 |
| кальций (мг/сут) | 1100 | 1200 |
| фосфор (мг/сут) | 1100 | 1200 |
| магний (мг/сут) | 250 | 300 |
| железо (мг/сут) | 12 | 18 |
| калий (мг/сут) | 1100 | 1200 |
| йод (мг/сут) | 0,1 | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,03 | 0,05 |
| фтор (мг/сут) | 3,0 | 4,0 |

Приложение № 9
к Положению
об организации
питания

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

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

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции - заменитель | Масса, г |
|--|----------|--|----------|
| Говядина | 100 | Мясо кролика | 96 |
| | | Печень говяжья | 116 |
| | | Мясо птицы | 97 |
| | | Рыба (треска) | 125 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 120 |
| | | Баранина II кат. | 97 |
| | | Конина I кат. | 104 |
| | | Мясо лосося (мясо с ферм) | 95 |
| | | Оленина (мясо с ферм) | 104 |
| | | Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2% | 100 | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% | 100 |
| | | Молоко сгущенное (цельное и с сахаром) | 40 |
| | | Сгущено-вареное молоко | 40 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 17 |
| | | Мясо (говядина I кат.) | 14 |
| | | Мясо (говядина II кат.) | 17 |

| | | | |
|---------------------------------|-----|---|------|
| | | Рыба (треска) | 17,5 |
| | | Сыр | 12,5 |
| | | Яйцо куриное | 22 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 100 | Мясо говядина | 83 |
| | | Рыба (треска) | 105 |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 41 | Творог с массовой долей жира 9% | 31 |
| | | Мясо (говядина) | 26 |
| | | Рыба (треска) | 30 |
| | | Молоко цельное | 186 |
| | | Сыр | 20 |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина) | 87 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 105 |
| Картофель | 100 | Капуста белокочанная | 111 |
| | | Капуста цветная | 80 |
| | | Морковь | 154 |
| | | Свекла | 118 |
| | | Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33 |
| | | Горошек зеленый | 40 |
| | | Горошек консервированный зеленый | 64 |
| | | Кабачки | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |

| | | |
|--|-----------------------|-----|
| | Соки фруктовые | 133 |
| | Соки фруктово-ягодные | 133 |
| | Сухофрукты: | |
| | Яблоки | 12 |
| | Чернослив | 17 |
| | Курага | 8 |
| | Изюм | 22 |

Приложение №11
к Положению
об организации
питания

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- НЕ НРАВИТСЯ
- НЕ УСПЕВАЕТЕ
- ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
- ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
- 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ДА
- ИНОГДА
- НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
- ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
- ОСТЫВШАЯ ЕДА
- МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ИНОЕ _____

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

ДА

НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ# ИЗ ДОМА?

ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ

ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

| Вопрос | Да/нет |
|---|---------------|
| 1 Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет | |
| 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет | |
| 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет | |
| 4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет | |
| 7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет | |
| 8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет | |
| 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да | |
| 10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет | |
| 11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет | |

- 12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
А) да
Б) нет
- 13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
А) нет
Б) да
- 14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
А) да
Б) нет
- 15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
А) нет
Б) да
- 16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
А) нет
Б) да
- 17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
А) нет
Б) да