

## **Положение об организации горячего питания обучающихся**

### **1. Общие положения**

1.1. В МБОУ СОШ № 4 разработано данное положение в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» ст. 37, Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов», приказом Минздрава России и Минобразования России «О мерах по улучшению охраны здоровья детей Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими требованиями и иными нормативно правовыми документами РФ. и Ставропольского края, администрации Петровского муниципального района ставропольского края.

1.2. Основные задачи при организации питания детей и подростков в МБОУ СОШ № 4 являются:

обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **2. Основные задачи**

2.1. Для детей и подростков, обучающихся в МБОУ СОШ № 4 предусматривается организация горячего питания.

2.2. Учащиеся групп продленного дня обеспечиваются по месту учебы двух разовым горячим питанием (завтрак и обед).

2.3. К обслуживанию горячим питанием детей и подростков, поставке продовольственных товаров для организации питания в образовательных учреждениях допускаются предприятия различных организационно-правовых форм – имеющих право на предоставление данного вида услуг, победители конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятие общественного питания) на основании заключенных договоров;

2.4.. Ежедневные меню рационов питания согласовываются руководителем МБОУ СОШ № 4 с Роспотребнадзором по СК.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным примерным меню, не допускается.

2.5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов").

2.6. Ответственность за организацию питания в школе возлагается на директора и заместителя директора по хозяйственной работе, заместителя директора по ВР.

2.7. Режим работы школьной столовой является 5-дневным. Для приема пищи составляется график работы столовой.

2.8. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым

руководителем МБОУ СОШ № 4.

2.9.. Классные руководители, воспитатели сопровождают детей и подростков в столовую и несут ответственность за отпуск питания согласно утвержденному списку.

2.10.. Администрация МБОУ СОШ № 4 несет ответственность за организацию питания учащихся, организует в столовой дежурство учителей и учащихся.

2.11 Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией (утверждаемой приказом по МБОУ СОШ № 4), в состав которой должны входить медицинский работник, кладовщик, повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца членами бракеражной комиссии..

2.12.Администрация МБОУ СОШ № 4 несет ответственность за ежедневное выполнение рационов горячих завтраков и обедов с учетом согласованных в установленном порядке циклических двухнедельных меню.

### **3. Принципы формирования рационов питания**

3.1. При формировании рационов питания детей и подростков соблюдаются следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

наличие на каждое блюдо по меню технологических карт со ссылкой на источник, с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса.

3.2. Рационы питания детей и подростков различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и подростков и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего возраста в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, утвержденными санитарными нормами и правилами.

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

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

3.5. В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду обеда не должен приготавливаться из этих продуктов.

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

3.7. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании детей и подростков используют подсолнечное масло.

3.8. В качестве основного источника животных жиров в питании детей и подростков используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье используют несоленое сладко-сливочное.

#### **4. Организация обслуживания обучающихся**

4.1. За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы, а за учащимися класса - индивидуальные места за столами.

4.2. Отпуск учащимся питания в столовой организовывается по классам в соответствии с графиком, разработанным исходя из режима учебных занятий руководством столовой совместно с администрацией образовательного учреждения, который утверждается директором и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика возлагается на дежурного учителя.

4.3. Предварительное накрытие столов осуществляется дежурными учащимися под руководством дежурного учителя.

4.4. В установленное по графику время посещения столовой учащиеся по классам вместе с классным руководителем организованным порядком после мытья рук входят в зал, рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.

4.5. После окончания приема пищи учащиеся вместе с классным руководителем и дежурными по столовой относят использованную посуду в моечную, затем выходят из зала; дежурные учащиеся наводят порядок в обеденном зале.

#### **5. Организация и управление**

5.1. Контроль за работой столовой осуществляется медработником, администрацией образовательного учреждения.

5.2. Качество готовой пищи ежедневно должно проверяться бракеражной комиссией, о чем должна делаться запись в журнале.

5.3. Важную роль в организации контроля за питанием выполняет медработник, обязанный осуществлять постоянный контроль за качеством пищи, поступающего сырья, соблюдением санитарных правил в столовой.

5.4. Персональную ответственность за соблюдением требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в столовой, а также за организацию питания учащихся несет директор, заместители директора по хозяйственной работе, заместитель директора по ВР.

#### **6. Порядок выделения бесплатных горячих обедов**

6. Предоставление горячего питания производится на добровольной основе в соответствии с письменным заявлением родителя (законного представителя).

6.1. Предоставление горячего питания, а том числе для учащихся, питающихся за счет родительской платы, осуществляется по единому меню муниципальными общеобразовательными учреждениями исходя из нормы питания на одного ребенка в день, утвержденной настоящим постановлением администрация Петровского муниципального района Ставропольского края, и в соответствии с Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

6.2. Бесплатное питание (завтрак) предоставляется следующим категориям учащихся:

- детям из многодетных семей;
- учащимся из малообеспеченных семей;

- учащимся, находящимся в социально - опасном положении,

6.3. Для получения бесплатного питания необходимо представить в муниципальное общеобразовательное учреждение следующие документы:

для категории из малообеспеченных и многодетных семей;

- заявление родителей;

- акт обследования жилищно - бытовых условий социальным педагогом и членами родительского комитета;

- справку о составе семьи;

6.4. для учащихся находящимся в социально - опасном положении:

- акт обследования жилищно - бытовых условий социальным педагогом и членами родительского комитета;

- ходатайство членов родительского комитета и классного руководителя;

приказ директора муниципального общеобразовательного учреждения.

6.5 Список учащихся на бесплатное питание утверждается приказом руководителя общеобразовательного учреждения.