|  |  |
| --- | --- |
| **ПРИНЯТО**на заседании педагогического совета МБОУ «Пристеньская основная общеобра- зовательная школа»Протокол № 2 от 02.10.2024 г. | **УТВЕРЖДЕНО**приказом по МБОУ «Пристеньскаяосновная общеобразовательная школа»№ 297 от 04.10.2024 г. |

**Положение**

**об организации здорового питания детей и подростков**

**в МБОУ «Пристеньская основная общеобразовательная школа»**

1. **Общие положения**
	1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации здорового питания детей и подростков в МБОУ «Пристеньская основная общеобразовательная школа» Ровеньского района Белгородской области, определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов здорового питания.
	2. Основные понятия.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим Федеральным законом, отвечает тре- бованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколе- ний.

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

* 1. Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих по- колений, снижению риска развития заболеваний и включающие в себя:
		+ обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуаль- ных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;
		+ соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергоза- тратам;
		+ соответствие химического состава ежедневного рациона физиологиче- ским потребностям человека в макронутриентах (белки и ами- нокислоты, 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 жир- ных 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 пище- вых 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. Основными задачами при организации питания детей и подростков в МБОУ «Ясеновская средняя общеобразовательная школа» являются:

а) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся общеобразовательных учреждений;

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки про- дуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся общеобразователь- ных учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляе- мым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раз- даче блюд;

ж) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продук- тов, используемых в питании;

з) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

* 1. Настоящее Положение разработано на основании следующих норма- тивно-правовых документов:
		+ Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения»;
		+ Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
		+ Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
		+ постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 года № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Феде- рации «Развитие образования»;
		+ закон Белгородской области от 31 октября 2014 года № 314

«Об образовании в Белгородской области»;

* + - закон Белгородской области от 28 декабря 2004 года № 165 «Социальный кодекс Белгородской области» (с изменениями);
		- постановление Правительства Белгородской области от 30 декабря 2013 года № 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгород- ской области «Развитие образования Белгородской области»;
		- постановление Правительства Белгородской области от 09 ноября 2015 года № 399-пп «Об утверждении Регламента организации контроля ре- зультатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции, за- ключенными заказчиками Белгородской области»;
		- постановление Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года № 469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных се- мей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской облас- ти»;
		- постановление Правительства Белгородской области от 27.02.2023г. №91-пп;
		- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
		- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления де- тей и молодежи»;
		- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
		- Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, со- провождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия челове- ка, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 30 декабря 2019 года;
		- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций» утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года;
		- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
		- приказ департамента образования Белгородской области от 09 февраля 2021 года № 245 «Об утверждении положения об организации здорового питания детей и подростков в общеобразовательных организациях Белгородской области»;
		- постановление администрации Ровеньского района Белгородской области от 01.10.2024г. №584.
	1. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в МБОУ «Пристеньская основная общеобразовательная школа»,принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пи- щевых продуктов, предназначенных для организации здорового питания обу- чающихся в общеобразовательных организациях, в том числе при отборе, за- купках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используе- мых в питании детей и подростков, составлении меню и ассорти- ментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной био- логической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.
1. **Основные организационные принципы питания обучающихся в МБОУ «Пристеньская основная общеобразовательная школа»**

Питание детей в школе регламентировано требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года №32.

Питание детей, обучающихся по основным общеобразовательным про- граммам в образовательных организациях, организуется непосредственно ука- занными организациями.

Основным организационным принципом питания обучающихся в общеоб- разовательных организациях области является применение единого стоимост- ного подхода («тарелка» единой наполненности и стоимости) для всех катего- рий обучающихся (получающих питание за счет бюджетных средств, либо за родительскую плату).

* 1. Для обучающихся МБОУ «Пристеньская основная общеобразовательная школа» необходимо организовывать горячее здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
	2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организа- циях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда и горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Рос- сийской Федерации.

Обучающиеся с 5 по 11 классы общеобразовательных организаций области обеспечиваются одноразовым бесплатным питанием (завтраком).

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

Бесплатным двухразовым питанием на сумму фактически сложившейся стоимости двухразового горячего питания в муниципалитете обеспечиваются следующие категории обучающихся:

- дети с ограниченными возможностями здоровья;

- дети-инвалиды;

- дети из многодетных семей;

- дети, являющиеся членами семей участников специальной военной операции, погибших (умерших) при выполнении задач специальной военной операции либо умерших позднее указанного периода вследствие увечья (ранения, травмы, контузии) или заболевания, полученных при выполнении задач в ходе специальной военной операции.

Под участниками специальной военной операции понимаются граждане Российской Федерации, постоянно проживающие на территории Ровеньского района:

призванные на военную службу по мобилизации в Вооружённые Силы Российской Федерации или направленные для прохождения службы в войска национальной гвардии Российской Федерации на должностях, по которым предусмотрено присвоение специальных званий полиции, по мобилизации;

принимающие участие в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области (далее-специальная военная операция):

а) проходящие военную службу в Вооруженных Силах Российской Федерации по контракту или проходящие военную службу (службу) в войсках национальной гвардии Российской Федерации;

б) заключившие контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооружённые Силы Российской Федерации или войска национальной гвардии Российской Федерации;

в) заключившие контракт (имеющие иные правоотношения) с организацией, содействующей выполнению задач, возложенных на Вооружённые Силы Российской Федерации;

г) проходящие службу в органах внутренних дел Российской Федерации, учреждениях и органах уголовно-исполнительной системы, органах принудительного исполнения Российской Федерации, Государственной противопожарной службе, военную службу (службу) в воинских формированиях и органах, указанных в пункте 6 статьи 1 Федерального закона от 31 мая 1996 года №61-ФЗ «Об обороне».

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети из много- детных семей обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием, из них по- лучающие образование на дому - продуктовым набором («сухим пайком») на сумму фактически сложившейся стоимости двухразового горячего питания в конкретной территории.

Обучающиеся из малоимущих семей в государственных общеобразова- тельных организациях, в муниципальных общеобразовательных организациях (при поддержке указанной категории на муниципальном уровне) обеспечива- ются бесплатным двухразовым питанием, из них получающие образование на дому - продуктовым набором («сухим пайком») на сумму фактически сложив- шейся стоимости двухразового горячего питания в конкретной территории.

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

* 1. Выдача продуктового набора («сухого пайка») осуществляется про- дуктами согласно приложению к настоящему Положению.
	2. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы общеобразовательной организации.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Общеобразовательные организации | до 6 часов | один прием пищи - завтрак или обед |
| более 6 часов | не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в органи- зации) либо завтрак и обед (для детей, обучаю- щихся в первую смену), либо обед и полдник(для детей, обучающихся во вторую смену) |
| Группы продленного дня в общеобразова- тельной организации | до 14.00 | дополнительно к завтраку обед |
| до 17.00 - 18.00 | дополнительно обед и полдник |
| Общеобразовательные организации (обучаю- щиеся на подвозе) | более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса | дополнительно к завтраку обед |

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

* 1. Ответственность за организацию качественного питания в МБОУ «Пристеньская основная общеобразовательная школа» возлагается непо- средственно на их руководителей.

Координацию деятельности общеобразовательных организаций по организации питания обучающихся и контроль за исполнением ими законо- дательства РФ в сфере организации питания обучающихся муниципальных об- щеобразовательных организаций осуществляют органы управления образова- нием муниципальных районов и городских округов совместно с органами ме- стного самоуправления муниципальных образований, государственных обще- образовательных организаций - департамент образования Белгородской облас- ти.

Ответственные руководители образовательных организаций обеспечивают в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю за качеством школьного питания.

Руководитель общеобразовательной организации назначает приказом от- ветственного организатора школьного питания из числа работников данной ор- ганизации с определением ему функциональных обязанностей и ответственного за осуществление контроля качества поступающей в образовательную организацию продовольственной продукции.

* 1. Администрация МБОУ «Пристеньская основная общеобразовательная школа» совместно с Советом родителей и предприятиями общественного пи- тания на платной и бесплатной основах обязана организовывать горячее пита- ние для обучающихся.

При организации питания детей образовательная организация обязаны учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представите- лей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, из- менении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья, по медицинским показаниям органи- зовать диетическое питание.

При постановке ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе родителю ребенка (законному представителю) необходимо обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением (обра- щением или иной принятой в организации формой) о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по со- стоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания (назначения лечащего врача).

На основании полученных документов директор МБОУ «Пристеньская основная общеобразовательная школа» совместно с родителем (законным пред- ставителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для де- тей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсу- лина, особенности в организации питания, возможность использования в пита- нии блюд и продуктов, принесенных из дома.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-

диетологом с учетом заболевания ребенка.

Руководителю образовательной организации рекомендуется проинформи- ровать классного руководителя и работников столовой о наличии в классе де- тей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковис- цидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учите- ля физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковис- цидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

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

В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мы- тья рук.

* 1. Организация питания в общеобразовательных организациях может осуществляться с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках обще- образовательных организаций в соответствии с санитарно- эпидемиологическими требованиями.

К обслуживанию горячим питанием школьников допускаются предпри- ятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсного от- бора (процедур) размещения государственного заказа, имеющие соответст- вующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт ра- боты в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятия об- щественного питания).

Индустриальными способами производства питания для общеобразова- тельных учреждений рекомендуется обеспечивать промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) срока- ми годности на пищевых производственных комплексах с использованием со- временных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство набо- ров (рационов) питания, с последующей их выдачей доготовочными и разда- точными столовыми общеобразовательных учреждений.

* 1. В общеобразовательных организациях рекомендуется предусмотреть

централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питье- вого водоснабжения.

Питьевой режим должен быть организован посредством установки стацио- нарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакован- ной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питье- вой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспече- но наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного соста- ва), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной по- суды одноразового применения.

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

Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в общеобразовательном учреждении.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного сред- ства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

* кипятить воду нужно не менее 5 минут;
* до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
* смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью осво- бождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется органи- зацией в произвольной форме.

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

* 1. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией (назначается приказом

по образовательной организации), в состав которой входят заместитель дирек- тора, председатель профсоюзной организации, учитель).

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пи- щевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответствен- ным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и про- маркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напит- ки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порцион- ные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны остав- ляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отве- денном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C.

Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечиваются посредством проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пище- вых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов.

Предметом школьного производственного контроля является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а именно детей и подростков (в т.ч. санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, технических регламентов и др.), выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий предпри- ятиями, осуществляющими организацию питания в образовательном учрежде- нии, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

Применительно к образовательной организации возможны следующие ос- новные направления производственного контроля за организацией питания в образовательном учреждении:

* контроль за формированием рациона питания, приемом пищи;
* входной производственный контроль, включая документальный произ- водственный контроль, бракераж, замеры t° и выборочные лабораторные ис- следования;
* контроль санитарно-технического состояния пищеблока, включая кон- троль проведения ремонтных работ;
* контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
* контроль технологических процессов, в т.ч. хронометраж технологиче- ских процессов, инструментальные замеры t° в тепловом оборудовании, темпе- ратуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий;
* контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предме- тов производственного окружения (в т.ч. инструментальные замеры t°; экс- пресс-методы, такие, как йод - крахмальная проба, определение активного хло- ра в растворах; исследования смывов с объектов внешней среды);
* контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены

персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала;

* приемочный производственный контроль (включая бракераж, выбороч- ные лабораторные исследования, определение t° готовой пищи на раздаче, ос- тавление суточной пробы);
* ведение учета и отчетности, установленной действующим законодатель- ством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
	1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания МБОУ «Ясеновская средняя общеобра- зовательная школа» должен осуществляться при наличии соответствующих до- кументов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, доку- ментов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, по- ставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертифи- ката соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых про- дуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркиров- ки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хране- ния продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

* 1. В питании обучающихся допускается использование продовольст- венного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций, при наличии результатов лабораторно- инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продук- ции, должна сохраняться в организации общественного питания образователь- ного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продук- ции.

* 1. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бра- кераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

В организациях общественного питания образовательных организаций должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

* 1. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их ги-

гиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами пред- метами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства, в соответ- ствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведе- ния лабораторных и инструментальных исследований.

* 1. Родительским комитетам, опекунским советам, представителям сове- та отцов и другим общественным организациям рекомендуется принимать уча- стие в контроле организации питания в общеобразовательной организации в составе общественных комиссий по согласованию с администрацией общеоб- разовательного учреждения.

Положение о работе Комиссии, состав и график работы разрабатывается МБОУ «Пристеньская основная общеобразовательная школа», утверждается приказом директора на каждый учебный год.

В состав Комиссии входят представители администрации школы, педаго- гического коллектива, родители обучающихся (не менее 3-х человек), предста- витель совета отцов, медицинский работник (при наличии). Обязательным тре- бованием является участие в ней назначенного директором школы ответствен- ного за организацию питания обучающихся в образовательной организации.

Рассмотрение вопроса о результатах деятельности общественной комиссии осуществляется не менее двух раз в учебном году (декабрь, апрель) на совеща- ниях при директоре образовательной организации.

* 1. Питание в МБОУ «Пристеньская основная общеобразовательная школа» может быть организовано за счет средств бюджетов различных уровней, вне- бюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

Оплата школьного питания производится через использование безналич- ной формы оплаты питания по квитанциям через отделения банков и личные кабинеты электронной системы «Виртуальная школа».

Отпуск питания за наличный расчет организуется по классам по абонементам или талонам со штампом общеобразовательной организации и подписью ответственного лица, в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем образовательной организации.

Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества факти- чески отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на ответственного организатора школьного питания, определенного приказом руководителя образовательной организации. Заявка на количество питающихся школьников предоставляется администрацией образовательной организации за сутки до даты оказания услуги и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

Определенный в установленном порядке организатор школьного питания образовательной организации ведет ежедневный учет обучающихся,

в т.ч. получающих бесплатное питание в данной образовательной организации, по классам. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями общественного питания организатор школьного питания образовательной ор- ганизации не позднее 5 дней по окончании месяца готовит утвержденный ру- ководителем образовательной организации отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием общественного питания, со- вместно с классными руководителями образовательной организации проводит работу по распространению абонементов на горячее питание среди обучаю- щихся всех классов.

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

Администрация образовательной организации несет ответственность за организацию питания обучающихся, организует питание обучающихся в обеденном зале школьной столовой или специально отведенных для приема пищи оборудованных столами и стульями помещениях образовательной орга- низации, а также организует дежурство учителей и обучающихся старше 14 лет, с согласия их родителей (законных представителей).

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

* 1. В целях обеспечения системы организации питания в образовательных организациях рекомендуется предусматривать обучение ра- ботников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения уста- новленного образца).

Ответственные работники пищеблока должны вести документацию, пре- дусмотренную в том числе требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложения 1,2,3,4,5,8,13 раздела VIII).

* 1. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного пи- тания рекомендуется осуществлять на основе анализа состояния питания обу- чающихся образовательных организаций по следующим направлениям:
* состояние здоровья обучающихся образовательных организаций;
* характеристика питания (по фактически применяемым рационам пита- ния), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энер- гетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
* обеспеченность обучающихся образовательных организаций здоровым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правила- ми и нормативами;
* соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно- эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
* ценообразование, стоимость питания в образовательных организациях, дотации на питание обучающимся образовательных организаций из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
* изучение общественного мнения об организации питания

в образовательных организациях;

* система электронных безналичных расчетов при оплате питания обу- чающихся образовательных организаций;
* пропаганда здорового питания в образовательных организациях области;
* осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
* реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в образовательных организациях;
* подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в образовательных организациях.
	1. Организации, обеспечивающие питание детей в организованных кол- лективах обязаны размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе перспективное двухнедель- ное и ежедневное меню.

В доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, груп- повой ячейке) необходимо также оформить «Уголки здорового питания», в которых обеспечить наличие:

* + - ежедневного меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости блюд и общей стоимости приема пищи;
		- рекомендаций для детей и родителей (законных представителей) по организации здорового питания детей;
		- графиков приема пищи;
		- иной организационной и правовой информации об условиях организации питания в конкретном образовательном учреждении.
1. **Составление меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного пи-**

**тания, предназначенной для детей и подростков.**

В целях обеспечения единого стоимостного подхода («тарелка» единой наполненности и стоимости) для всех категорий обучающихся, получающих питание за счет бюджетных средств, либо за родительскую плату, формируется примерное единое муниципальное меню для организаций, организующих пита- ние самостоятельно.

* 1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными час- тями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный ре- жим питания, следует разрабатывать рацион питания.

В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также инди-

видуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

* 1. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образова- тельной организации необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение №8).
	2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержден- ным руководителем организации примерным двухнедельным меню.

Примерное двухнедельное меню рекомендуется согласовывать с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуще- ствлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Примерное двухнедельное меню с учетом сезонности, необходимого коли- чества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного ра- циона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, разраба- тывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обес- печивающим питание в образовательном учреждении (таблица 1,3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в общеобразовательных организациях, меню должно утвер- ждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивиду- альный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным пред- принимателем, согласовываться руководителем организации, в которой органи- зуется питание детей.

* 1. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.
	2. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде. Обяза- тельно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных из- делий в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинар- ных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их на- именованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологи- ческими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовле- ния блюд и кулинарных изделий.

* 1. При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) реко- мендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (таблица 2 прило- жения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При включении в рацион питания блюд и кулинарных изделий принима- ется во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического оснащения пищеблоков торгово-технологическим оборудованием и организации доставки готовой продукции и транспортного обеспечения.

При разработке меню для питания обучающихся предпочтение следует от-

давать свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термиче- ской обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обес- печивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной об- работки.

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

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

* 1. Меню для общеобразовательных учреждений рекомендуется разраба- тывать на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся и воспитанников разных возрас- тных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пище- вых веществ с учетом длительности их пребывания в общеобразовательном уч- реждении и учебной нагрузки (приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
	2. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.
	3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по от- дельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пище- вой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи.
	4. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронут- риентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция про- мышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредст- венно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливита- минных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодиро- ванная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
	5. Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем общеобразова- тельной организации.
	6. При организованных перевозках групп детей автомобильным, вод- ным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой про- дукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.
	7. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными переч-

нями и меню, не допускается. Перечень пищевой продукции, которая не допус- кается при организации питания детей, приведен в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1. **Принципы формирования рационов питания и ассортимента пище- вых продуктов, предназначенных для организации рационального пита- ния обучающихся в МБОУ «Пристеньская основная общеобразовательная**

**школа».**

* 1. При формировании рационов питания детей и подростков должны со- блюдаться 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 физиологиче- скими потребностями;
		+ сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
		+ максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем исполь- зования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинар- ной обработки продуктов;
		+ адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспе- чивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
		+ разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описани- ем технологического процесса.

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

* 1. Обучающихся МБОУ «Пристеньская основная общеобразовательная школа» рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходи- мыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих общеобразовательных организаций.
	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 школьного воз- раста в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых ве- ществах и энергии для различных групп населения (таблица 1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
	3. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся общеобразовательных организаций, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
	4. При организации питания обучающихся МБОУ «Пристеньская основная

общеобразовательная школа» необходимо руководствоваться среднесуточными наборами пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных органи- заций (таблица 2 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

* 1. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух- и трехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в про- центном отношении следует составлять: завтрак – 20-25%, обед – 30-35%, полдник – 10-15% (для обучающихся во вторую смену - обед – 30-35%, полд- ник – 10-15%) (таблица 4 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
	2. Завтрак должен состоять из горячего блюда и горячего напитка, реко- мендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки. В завтрак широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки.

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

* 1. Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и напиток.

В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени, допускается использовать порционные овощи (дополнительный гар- нир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производ- ства), целесообразно в обед давать детям свежие фрукты.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, мака- ронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гар- ниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов.

* 1. Для реализации принципов здорового питания целесообразно допол- нение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.
	2. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заме- няемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюду) по пищевым и биологически активным веществам (приложение 11

СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

* 1. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисло- молочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.
	2. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
	3. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов С, холодные супы, напитки – не выше 14 градусов С.
	4. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допус- кается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронут- риентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.
	5. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащен- ные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными вита- минно-минеральными премиксами.
	6. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского ра- ботника.
	7. Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по приме- нению премиксов. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.
	8. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.
1. **Организация дополнительного питания через школьные буфеты**

**и торговые автоматы.**

* 1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
	2. Соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.
	3. Буфетная продукция утверждается организатором питания и распространяется на все места ее реализации, действующие на территории общеобразовательного учреждения.
	4. Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппа- раты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелко- штучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продук- ция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сни- женным содержание глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при нали- чии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади поса- дочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обра- батываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загряз- нения.

1. **Объемно-планировочные решения и размещение организаций об- щественного питания в МБОУ «Пристеньская основная общеобразовательная**

**школа»**

* 1. Организациями общественного питания общеобразовательных органи- заций для обслуживания обучающихся могут быть:
		+ базовые организации школьного питания (комбинаты школьного пита- ния, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продо- вольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций;
		+ столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
		+ столовые-доготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;
		+ буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кули- нарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих на- питков.
	2. В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных ор- ганизаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор поме- щений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, рабо- тающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загру- зочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной об- работки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной по-

суды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: по- мещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помеще- ние для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

* 1. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находя- щихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании.
	2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудо- ванием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.
	3. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тен- денции по использованию технологического оборудования.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

* 1. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудо- ванием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приго- тавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент ос- новных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

* + - в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл.

Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 че- ловек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 x 250 мл) и 80 литров третьего (400 x 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих - 2 кастрюли объемом по 40 л.

* + - в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть на- личие не менее 2-х электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электро- котла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты

на 6 конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 гр, следователь- но, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 x 150 гр).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. x 80 гр).

* 1. Для реализации принципов здорового питания, в современных услови- ях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными ав- томатами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготов- ление основных блюд на всех обучающихся (400 - 450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объе- мов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.
	2. С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (паре- ние, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.
	3. Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвен- таря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел. x 75 мл).
	4. Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, тре- тьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручки, по- зволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).
	5. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования не- обходимо внести изменения в меню.

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

* 1. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты- раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя по- верхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъ- являемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.
	2. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно- планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.
	3. Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помеще-

ний и оборудования:

* + - не менее 2-х моечных ванн (или одной 2-х секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;
		- раковина для мытья рук;
		- два цельнометаллических производственных стола: один - для термокон- тейнеров, второй - для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);
		- холодильник (холодильный шкаф);
		- стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвента- ря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее 2-х раковин для мытья рук обучающихся.

* 1. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пище- блока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.
	2. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых про- дуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию мою- щих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных за- кусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицид- ная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха ус- танавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность тех- нологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд дол- жен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

* 1. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, по- зволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Допускается осуществление питания детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема. Площадь помещений для приема и (или) приготовления пищи должна составлять

не менее 0,7 м2 на одно посадочное место. Количество посадочных мест долж- но обеспечивать одновременный прием пищи всеми детьми.

При отсутствии кухни организуются раздаточное помещение и место для мытья и хранения посуды, которое может быть оборудовано посудомоечной машиной.

* 1. Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организа- ции питания.

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию пи- тания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две перемены. Число одновременно пи- тающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеден- ном зале по проекту.

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

1. **Формирование культуры здорового питания**

**в МБОУ «Пристеньская основная общеобразовательная школа»**

* 1. МБОУ «Пристеньская основная общеобразовательная школа» является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.
	2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспе- чивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучаю- щихся, в том числе:
		+ соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, по- ступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
		+ проведение производственного контроля;
		+ проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследова- ний.
	3. МБОУ «Пристеньская основная общеобразовательная школа» разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.
	4. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллекти- ву рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значе- нии горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.
	5. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «Уголке здо- ровья» и т.п.
	6. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать

во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родитель- ским комитетом, общественными организациями.

* 1. При разработке школьных программ по совершенствованию организа- ции школьного питания важно учитывать не только требования, предъявляемые ФГОС и СанПиН, но и реальную ситуацию в образовательных организациях.

Общая схема разработки программы «Совершенствование школьного пи- тания»:

I этап - Предварительная диагностика (анализ организации питания в ОУ и семье)

II этап - Выделение проблем («болевых точек») и приоритетных направле-

ний

1. этап - Общий план программы
2. этап - Реализация программы
3. этап - Оценка результативности и эффективности программы.
	1. В образовательной организации работа по формированию культуры

здорового питания должна проводиться по трем направлениям.

Первое – рациональная организация питания в школе, в школьной столо- вой, где все от внешнего вида школьной столовой до состава продуктов в школьном буфете должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в образовательных организациях должны не только со- ответствовать всем гигиеническим требованиям, но и служить примером здоро- вого питания.

Второе – реализация образовательных программ по формированию куль- туры здорового питания. При формировании культуры здорового питания наиболее эффективна комплексная и системная работа, когда постепенно фор- мируются основы гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных вещест- вах, о рациональной структуре питания, о культуре питания разных народов и т.п. Например, на протяжении уже многих лет зарекомендовала себя ком- плексная программа, которая может использоваться в начальной и в основной школе, является программа «Разговор о правильном питании». Программа предусматривает различные формы организации занятий, наиболее эффективные в разном возрасте и предполагает тесное взаимодействие с родителями.

При реализации образовательных программ необходимо соблюдать прин- ципы формирования культуры здорового питания, важнейшими из которых являются:

* научная обоснованность и практическая целесообразность;
* возрастная адекватность;
* необходимость и достаточность информации;
* модульность структуры;
* системность и последовательность;
* вовлеченность семьи в реализацию программы.

Третье направление – просветительская работа с родителями (законными

представителями), вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье. Специальные исследования, проведенные Инсти- тутом возрастной физиологии РАО, показывают, что питание детей в семье, как правило, нерационально и несбалансированно, нарушен режим пи- тания. Во многих семьях, даже живущих в сельской местности, в питании мало овощей, фруктов, молочных продуктов, а предпочтение отдается колбасным и кондитерским изделиям и т.п. Только 20% родителей знакомы с общи- ми принципами организации здорового питания.