

**Положение**

**об организации питания обучающихся в МБОУ «Бердигестяхская СОШ с УИОП им. А.Осипова» МР «Горный улус»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 24 марта 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Постановлением Правительства РФ от 20.06.2020г. №900 «О внесении изменений в государственную программу РФ «Развитие образования»», распоряжением правительства РФ от 12.08.2020г. № 2072-р «О выделении бюджетных ассигнований в целях предоставления в 2020году субсидий из федерального бюджета на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях», указом Главы РС (Я) от 08.05.2015г. № 479 «Об установлении нормативов расходов на обеспечение питанием отдельных категорий обучающихся в государственных общеобразовательных организациях РС (Я)» с изменениями от 27.08.2020г., указом Главы РС (Я) от 07.10.2020г. №1462 «О внесении изменений в государственную программу РС (Я) «Развитие образования РС (Я) на 2020-2024гожды и плановый период до 2026года», утвержденного Указом Главы РС (Я) от 16.12.2019г. №900, постановлением Правительства РС (Я) от 25.05.2006г. №218 «О нормативах расходах на содержание учреждений образования, здравоохранения, культуры, социального обслуживания, физической культуры и спорта, получающих финансирование из государственного бюджета РС (Я)», постановлением Главы муниципального района «Горный улус» от 29.08.2017года № 89/17 «Об утверждении порядка определения нормативных затрат на оказание муниципальных услуг (выполнение работ) муниципальными учреждениями муниципального района «Горный улус», Уставом МБОУ «Бердигестяхская СОШ с УИОП им. А.Осипова».

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в МБОУ.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в МБОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в общеобразовательной организации.

1.7. Организация питания в школе осуществляется штатными работниками пищеблока МБОУ.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников МБОУ.

**2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

* обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
* предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфек­ционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
* социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
* модернизация оборудования школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
* использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

**3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока**

3.1. Лица, поступающие на работу в пищеблок МБОУ, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. инструктор по санитарно-гигиеническому обучению и назначенное ответственное лицо в МБОУ (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 1*) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

* оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
* снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
* сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
* использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 2*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

**4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и МБОУ.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявке МБОУ, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов МБОУ.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой МБОУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок общеобразовательной организации *(Приложение 3).*

**5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, завхоза, главного-повара и кладовщика МБОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МБОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировоч­ные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.6. Школьная столовая обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

**6. Требования к приготовленной пище**

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

* нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
* размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
* реализация на следующий день готовых блюд;
* замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
* привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в *Приложении 2*).

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.
6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

**7. Нормы питания и физиологических потребностей детей** **в пищевых веществах**

7.1. Обучающиеся МБОУ получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации *(Приложение 4).*

7.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором МБОУ*.*

7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пи­щеблоке МБОУ.

7.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором МБОУ, запрещается.

7.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) инструктором по санитарно-гигиеническому воспитанию школы составляется объяснительная записка с указа­нием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

7.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 5*).

7.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося (*Приложение 6*).

7.8. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

* среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы *(Приложение 7);*
* объём блюд для каждой возрастной группы *(Приложение 8);*
* нормы физиологических потребностей;
* нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
* выход готовых блюд;
* нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
* требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, ис­пользование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления *(Приложение 9).*

7.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (*Приложение 10*).

7.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ *(Приложение 11).*

7.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
7.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

* ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
* рекомендации по организации здорового питания детей.

7.13. При наличии детей в МБОУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

7.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.
7.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

7.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

7.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем организатора питания МБОУ.

**8. Порядок организации питания в МБОУ**

8.1. Организация питания обучающихся в МБОУ является обязательным направлением деятельности школы.

8.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в МБОУ «БСОШ с УИОП им. А.Осипова» МР «Горный улус» обеспечиваются учредителями МБОУ не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов РС (Я), бюджета МР «Горный улус» и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

8.3. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджета РС (Я) Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены Правительством РС (Я) , обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – администрацией МР «Горный улус».

8.4. Администрация МБОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

8.5. При нахождении детей в МБОУ более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.
8.6. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

8.7. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным (согласованным) директором школы или инструктором по санитарно-гигиеническому воспитанию уполномоченным лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах*.*

8.8. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в школе должны соблюдаться следующие требования:

* питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
* меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

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

- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в *Приложении 13*, по каждому приему пищи.

- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.

- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5-6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.

8.9. При организованных перевозках групп детей автомобильным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

8.10. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 9*.

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

8.12. Отбор суточной пробы осуществляется главным поваром пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

* порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
* холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
* порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.13. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

8.14. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 12*).

8.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

* использование запрещенных пищевых продуктов;
* использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
* пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
* овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.16. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции общеобразовательной организации.

8.17. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

* утверждение ежедневного меню;
* контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
* капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
* контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
* обеспечение пищеблока школы достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
* заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

8.18. Режим питания устанавливается в зависимости от утвержденного графика (расписания) учебных занятий и утверждается непосредственно директором общеобразовательной организации.

8.19. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

**9. Порядок организации дополнительного питания школьников**

9.1. При организации дополнительного питания детей в МБОУ должны соблюдаться следующие требования:

* ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении 8 данного Положения.
* соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

**10.** **Порядок обеспечение обучающихся питанием.**

10.1. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов РС (Я) Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены Правительством РС (Я) Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – администрацией МР «Горный улус».

10.2.К малоимущим семьям относятся семьи, среднедушевой доход которых не превышает величину прожиточного минимума в РС (Я) на каждого члена семьи.

К малоимущим многодетным семьям относятся семьи, имеющие на содержание и воспитание троих и более несовершеннолетних детей, и среднедушевой доход которых не превышает величину прожиточного минимума в РС (Я) на каждого члена семьи

10.3. Обучающейся с ограниченными возможностями здоровья (в соответствии с пунктом 16 статьи 2 Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации») –физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

10.4. Обучающиеся имеют право получать горячее питание по месту обучения в МБОУ, в период осуществления образовательного процесса, за исключением каникул, актированных дней, карантина, не рабочих праздничных дней, выходных.

10.5. Питание предоставляется в дни посещения МБОУ. В случаях обучения по дистанционной или иной форме обучения без посещения МБОУ обеспечение обучающихся бесплатным питанием в виде набора пищевых продуктов (сухого пайка) или предоставление компенсации питания в денежной форме за счет средств местного бюджета. Определяется отдельным решением МР «Горный улус».

10.6. Обучающиеся обеспечиваются не менее 1 раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего питания, не считая горячего напитка.

10.7. Источниками финансового обеспечения организации питания обучающихся являются: для 1-4 классов – федеральные средства, средства государственного бюджета Республики Саха (Якутия), средства МР «Горный улус», средства родительской платы.

10.8. Разница между стоимостью меню и суммой норматива расходов на питание 1 обучающегося с 5 по 11 класс, выделяемый за счет средств бюджета, обеспечивается за счет средств родительской платы.

10.9. средства на организацию питания обучающихся предусматриваются МБОУ в составе субсидии на иные цели, и отражаются в плане финансово-хозяйственной деятельности МБОУ по соответствующему коду бюджетной классификации расходов бюджета.

10.10. Исходными данными для расчета объема средств на организацию питания обучающихся в МБОУ является количество обучающихся с 1 по 4 классы, количество обучающихся с 5 по 11 класс, количество отдельных категорий обучающихся с указанием классов обучающихся из малоимущих семей, обучающихся из многодетных малоимущих семей, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети инвалиды, в том числе обучающиеся на дому, дети сироты и дети оставшиеся без попечения родителей, норматив расходов на питание 1 обучающегося в день, количество учебных дней в году.

10.11. Плановое количество обучающихся с 1 по 4 классы, количество обучающихся с 5 по 11 класс, количество отдельных категорий обучающихся с указанием классов (обучающиеся из малоимущих семей, обучающиеся из многодетных семей, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды, в том числе обучающиеся на дому, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей) на 1 сентября учебного года Учреждение представляет в орган управления образованием муниципального района как обоснование потребности в бюджетных средствах на обеспечение питанием обучающихся при формировании бюджета муниципального района на очередной финансовый год.

 Количество отдельных категорий обучающихся определяется на основании справки родителя (законного представителя) с органа социальной защиты о назначении ежемесячного пособия на детей из малоимущей семьи, удостоверения многодетной семьи или копии свидетельств о рождении всех несовершеннолетних детей, документа, удостоверяющего инвалидность ребенка и (или) отнесения к категории детей с ограниченными возможностями здоровья, документов об опеке и попечительстве

 Срок предоставления количества обучающихся с 1 по 4 классы, количества обучающихся с 5 по 11 класс, количество отдельных категорий обучающихся с указанием классов устанавливается МКУ «УО» МР «Горный улус».

10.12. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременность и достоверность предоставляемых сведений , являющихся основанием для отнесения детей к отдельной категории обучающихся, а также за подлинность документов.

**11. Порядок организации питания отдельных категорий обучающихся**

11.1. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды, имеющие статус детей с ограниченными возможностями здоровья, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием за счет средств государственного бюджета Республики Саха (Якутия) и местного бюджета.

11.2. Дети-инвалиды, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием за счет средств местного бюджета.

11.3. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды, имеющие статус детей с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, обеспечиваются бесплатным питанием в виде набора пищевых продуктов (сухого пайка) за счет средств государственного бюджета Республики Саха (Якутия) и местного бюджета.

 11.4. Обучающиеся из малоимущих семей и малоимущих многодетных семей обеспечиваются бесплатным питанием в соответствии с установленными нормативно-правым актом Республики Саха (Якутия), муниципального района «Горный улус» нормативами расходов на питание на 1 обучающегося из малоимущих и малоимущих многодетных семей.

**12. Обеспечение обучающихся наборами пищевых продуктов (сухого пайка), в том числе на период дистанционного обучения**

12.1. Питание в виде набора пищевых продуктов (сухого пайка) обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детям-инвалидам, имеющим статус детей с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, осуществляется только в дни фактического обучения на дому, начиная со дня, следующего за днем издания приказа Учреждения об обеспечении питанием в виде набора пищевых продуктов (сухого пайка) на основании заявления родителя (законного представителя) обучающегося, без права получения компенсации за пропущенные дни.

12.2. Предоставление набора пищевых продуктов (сухого пайка) осуществляется обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детям-инвалидам, имеющим статус детей с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, до конца учебного года, но не более чем на срок действия справки врачебно-консультационной комиссии и (или) заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

12.3. родители (законные представители) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов, имеющих статус детей с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, незамедлительно уведомляют в письменном виде руководителя Учреждения, в случае если обучающийся в течение учебного года временно пол причине болезни, лечения в организациях здравоохранения, реабилитационных мероприятий в учреждениях санаторного типа системы здравоохранения или социального обслуживания не может обучиться на дому. Выдача набора пищевых продуктов (сухого пайка) осуществляется по факту проведения учебных занятий.

12.4. В случаях обучения по дистанционной или иной форме обучения без посещения общеобразовательного учреждения обеспечение отдельных категорий обучающихся бесплатным питанием в виде набора пищевых продуктов (сухого пайка) или предоставление компенсация питания в денежной форме за счет средств местного бюджета определяется отдельным решением муниципального района «Горный улус».

12.5. Обучающиеся с 1 по 4 классы в период дистанционного обучения за счет средств федерального бюджета не обеспечиваются набором пищевых продуктов (сухим пайком).

12.6. Набор пищевых продуктов (сухой паек) предоставляется по заявлению родителей (законных представит елей) на имя руководителя Учреждения с момента возникновения права на получение бесплатного питания в виде набора пищевых продуктов (сухого пайка). Форма заявления принимается Учреждением самостоятельно.

 Список получателей набора пищевых продуктов (сухого пайка) утверждается приказом директором школы.

12.7. предоставление набора пищевых продуктов (сухого пайка) осуществляется по факту проведения учебных занятий по дистанционной форме по ведомости на выдачу набора пищевых продуктов (сухого пайка).

12.8. Обеспечение набором пищевых продуктов (сухого пайка) прекращается в случае перехода на обычный режим обучения и питания в случае прекращения дистанционного обучения.

12.9. выдача набора пищевых продуктов (сухого пайка) производится согласно графику, утвержденному руководителем Учреждения, с учетом эпидемиологической ситуации в населенном пункте, где расположена общеобразовательная организация, и с учетом санитарно-эпидемиологических требований.

12.10. Состав продуктов бесплатного питания в виде сухого пайка определяется Учреждением из перечня пищевых продуктов, представленных в приложении №8 СанПин 2.4.5.2409-08 (Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования), утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 года №45.

12.11. в случае компенсации питания обучающихся в денежной форме средства компенсации перечисляются на лицевые счета родителей (законных представителей) обучающихся.

12.12. Не допускается одновременное предоставление набора пищевых продуктов (сухого пайка) и выплаты компенсации питания одному и тому же обучающемуся за один и тот же период.

**13. Порядок организации питания обучающихся в МБОУ**

13.1. Порядок организации питания обучающихся, контроля и учета средств устанавливается локальным актом МБОУ.

13.2. При организации питания обучающихся МБОУ руководствуется: Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

* Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4 0179-20 от 18.05.2020 года, утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
* Методическим рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 года №213н/178;
* Методическими рекомендациями по организации обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях Республики Саха (Якутия), направленными письмом Министерства образования и науки Республики Саха (Якутия) от 23.10.2020 года №07/01-19/7114.
* Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
* Иными нормативно-правовыми актами Российской Федерации, Республик Саха (Якутия), муниципального района «Горный улус» по вопросам питания.

13.3. В порядок организации питания обучающихся должны быть определены:

* Порядок организации горячего рационального питания обучающихся в МБОУ.
* Основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся в Учреждении, в том числе по сбору средств родительской платы.
* Права, обязанности и ответственность МБОУ и родителей (законных представителей) обучающихся при организации питания.
* Порядок закупки пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с законодательством Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения муниципальных услуг.
* Порядок организации учета продуктов питания, в том числе в виде набора пищевых продуктов (сухого пайка) и учета средств родительской платы.

- порядок организации питания в случае компенсации питания в денежной форм;

- обеспечение контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ.

**14. Порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся**

14.1. Контроль за организацией предоставления полноценного и качественного питания, за исполнением требований настоящего Порядка осуществляется органом управления образования муниципального района и (или) Администрацией МР «Горный улус», родительским комитетом.

14.2. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания МБОУ осуществляется при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

14.3. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом МБОУ.

14.4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей, и участия в общешкольной комиссии.

14.5. Руководитель Учреждения несет ответственность за организацию предоставления полноценного качественного питания обучающихся.

**15. Порядок организации питьевого режима в школе**

15.1. Питьевой режим в МБОУ, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

15.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

15.1.2. Питьевой режим организован посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

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

15.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды обеспечивается наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), 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.

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

15.3. 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 средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

15.4. 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 её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться 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 организацией в произвольной форме.

**16. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся**

16.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

* подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
* вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
* знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
* принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

16.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

* при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации МБОУ все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
* своевременно вносить плату за питание ребенка;
* своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
* своевременно предупреждать инструктора по санитарно-гигиеническому воспитанию и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
* вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

**17. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания**

17.1. МБОУ с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования МБОУ, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственно-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей. В показатели мониторинга может входить следующее:

* количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
* количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
* количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на городских, краевых, районных курсах, семинарах;
* обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
* удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания. Источник: http://ohrana-tryda.com/node/2024

16.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

**18. Ответственность и контроль за организацией питания**

18.1. Директор школы создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

18.2. Директор школы представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

18.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком в образовательной организации отражаются в должностных инструкциях.

18.4. К началу нового учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

18.5. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе общеобразовательной организации.

18.6. Ответственный (-е) за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню.

18.7. Директор школы обеспечивает контроль:

* выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
* материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
* обеспечения пищеблока МБОУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно­-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
* выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
* условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

18.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) школы осуществляет контроль:

* качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно­-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками); положения по питанию http://ohrana-tryda.com/node/2256
* технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
* режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
* работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
* соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
* информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
* выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
* выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

18.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

* координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
* формирует списки обучающихся для предоставления питания;
* предоставляет указанные списки заведующему производством (шеф-повару) для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
* обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;
* уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;
* представляет на рассмотрение директору школы и органу государственно-общественного управления списки обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
* инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
* осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
* вносит предложения по улучшению питания.

18.10. Классные руководители:

* ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
* ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
* ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
* еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
* осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
* предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
* вносят на обсуждение на заседаниях органа государственно-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

18.11. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

**19. Заключительные положения**

19.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБОУ «БСОШ с УИОП им. А.Осипова», принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

19.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

19.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.16.1. настоящего Положения.

19.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

***Приложение 1***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | ФИО работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков 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)(*допущен/отстранен*) | Подписьмедицинского работника (ответственного лица) |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 2***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Журнал**

**учета температурного режима холодильного оборудования**

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

**Журнал**

**учета температуры и влажности в складских помещениях**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование складского помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | … | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 3***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Журнал**

**бракеража скоропортящейся пищевой продукции,**

**поступающей на пищеблок**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час поступления пищевой продукции | Наименование | Фасовка | Дата выработки | Изготовитель | Поставщик | Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт) | Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и час фактической реализации  | Подписьответст­венноголица | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 4***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Вид организации** | **Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации** | **Количество обязательных приемов пищи** |
| Общеобразовательныеорганизации, организации начального и среднего профессионального образования | до 6 часов | один прием пищи - завтрак или обед |
| более 6 часов | не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену) |
|  | круглосуточно | завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Группы продленного дня | до 14.00 | дополнительно к завтраку обед |
| в общеобразовательной организации | до 17.00-18.00 | дополнительно обед и полдник |
| Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе) | более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса | дополнительно к завтраку обед |
| Организация с дневным | 8.30-14.30 | завтрак и обед |
| пребыванием в период каникул | 8.30-18.00 | завтрак, обед и полдник |

***Приложение 5***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Меню приготавливаемых блюд**

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Прием пищи** | **Наимено­вание****блюда** | **Вес****блюда** | **Пищевые вещества (г)** | **Энергети­ческая****ценность****(ккал)** | **№****рецептуры** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| ***Неделя 1*** |
| **День 1** |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Итого за завтрак:* |  |  |  |  |  |  |  |
| обед: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Итого за обед:* |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Итого за полдник:* |  |  |  |  |  |  |  |
| ужин: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Итого за ужин:* |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за день:*** |  |  |  |  |  |  |  |
| **День 2** |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| обед: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Итого за второй день:* |  |  |  |  |  |  |  |
| ... и т.д. по дням |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Неделя 2*** |
| **День 1** |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Итого за завтрак:* |  |  |  |  |  |  |  |
| ... и т.д. по дням |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за весь период** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Среднее значение за период:** |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 6***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Блюдо** | **Масса порций** |
| 7-11 лет | 12 лет и старше |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 150-200 | 200-250 |
| Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.) | 60-100 | 100-150 |
| Первое блюдо | 200-150 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 90-120 | 100-120 |
| Гарнир | 150-200 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты | 100 | 100 |

***Приложение 7***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в школе**

**(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N** | **Наименование пищевой продукции** | **Итого за сутки** |
|  | **или группы пищевой продукции** | **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 потрошеные - 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 |

***Приложение 8***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Суммарные объемы блюд**

**по приемам пищи (в граммах – не менее)**

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

***Приложение 9***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Перечень пищевой продукции,**

**которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
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. Непотрошеная 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 обрези, 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 рубленым 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.

***Приложение 10***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**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 питьевой с массовой долей жира 3,2% | 100 | Молоко питьевой 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 зеленый консервированный | 64 |
| Кабачки | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |
| Соки фруктовые | 133 |
| Соки фруктово-ягодные | 133 |
| Сухофрукты: |
| Яблоки | 12 |
| Чернослив | 17 |
| Курага | 8 |
| Изюм | 22 |

***Приложение 11***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатели** | **Потребность в пищевых веществах** |
| **7-12 лет** | **12 лет и старше** |
| белки (г/сут) | 77 | 90 |
| жиры г/сут) | 79 | 92 |
| углеводы (г/сут) | 335 | 383 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 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 (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 12***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Журнал**

 **бракеража готовой пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата и час изготовления блюда** | **Время снятия****бракеража** | **Наименование****готового блюда** | **Результаты органолептической оценки качества готовых блюд** | **Разрешение к****реализации****блюда, кулинарного****изделия** | **Подписи****членов****бракеражной****комиссии** | **Результаты взвешивания порционных блюд** | **Примечание** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 13***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

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

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