

## **МБОУ «Солонешенская СОШ»**

Согласовано председатель  
Управляющего Совета  
\_\_\_\_\_ Шмакова Л.Л.  
Протокол № 7 от  
28.08.2020г.

Согласовано на  
Педагогическом Совете  
протокол № 23  
от 28.08.2020г.

Утверждаю  
Директор \_\_\_\_\_ Л.Н. Захарьева  
МБОУ «Солонешенская СОШ»  
Приказ № 56 от 28.08.2020г.

### **ПОЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ «СОЛОНЕШЕНСКАЯ СОШ»**

Солонешное 2020

Разработано на основе рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

## **I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящий документ определяют основные положения по организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций, в том числе обучающихся 1-4 классов.

1.2. Положение предназначено для общеобразовательной организации.

1.3. Положение направлено на организацию здорового питания, в том числе горячего в общеобразовательной организации, формирование принципов рационального, сбалансированного питания при оказании услуг по организации питания. Реализованы принципы здорового питания, в том числе включающие уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий, колбасных изделий, сахара и соли.

## **II. Организация питания обучающихся в общеобразовательной организации**

2.1. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

2.2. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Продолжительность перемены для приема пищи составляет не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком.

2.3. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Завтрак для обучающихся 1-4 классов должен содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15-20 г белка, 15-20 г жира и 60-80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать 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.

2.4. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

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

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

2.5. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

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

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

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

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

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

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

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

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

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

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

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся. На основе предлагаемых вариантов меню могут быть разработаны другие варианты в при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

2.6. Разрабатываемое для обучающихся 1-4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

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

2.6.2. Суточный режим питания по отдельным приемам пищи и в зависимости от сменности занятий обучающихся представлен в таблице. На домашние завтраки обучающихся в первую смену от суточного потребления в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности.

## Режим питания по приемам пищи

### Понедельник

Время посещения столовой	Класс
9:00	группа детей «ОВЗ» 2-9-е классы
9:55 - после 1-го урока	1а, 1б, 1в; 2а; 2б
10:50 - после 2-го урока 11:00 - после 2-го урока	3а, 3б, 4а, 4б, 5а 5б, 6а
11:55 - после 3-го урока	6б, 6в, 7а, 7б, 8а
12:05 - после 3-го урока	8б, 8в; 1-е классы ОВЗ
13:00 - после 4-го урока	9а, 9б, 10, 11
13:10 - после 5-го урока	группа детей «ОВЗ» 2-9-е классы

### Вторник – Пятница

Время	Класс
9:05 - после 1-го урока	1а, 1б, 1в; 1-е классы ОВЗ
9:15 - после 1-го урока	группа детей «ОВЗ» 2-9-е классы
10:10 - после 2-го урока 10:20 - после 2-го урока	2а, 2б, 3а, 3б 4а, 4б, 5а, 5б, 6а
11:15 - после 3-го урока	6б, 6в, 7а, 7б
11:25 - после 3-го урока	8а, 8б, 8в; 1е классы ОВЗ
12:20 - после 4-го урока	9а, 9б, 10, 11
13:20 - после 5-го урока	группа детей «ОВЗ» 2-9-е классы

2.6.3. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд).

### Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200	200
Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60-100	60-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты (поштучно)	100-120	100-120

2.7.1. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или льготной основе.

2.7.2. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер школы.

2.7.3. Питание учащихся организуется на платной и льготной основе (компенсационные выплаты).

2.7.4. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся педагогами в помещение столовой. Сопровождающие педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

2.7.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

2.7.6. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.).

### **III. Объемно-планировочные решения и размещение организаций общественного питания в общеобразовательной организации**

3.1. Организацией общественного питания общеобразовательной организации для обслуживания обучающихся является:

- столовая, работающая на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

3.2. Питание обучающихся осуществляется в помещении, находящемся в основном здании общеобразовательной организации.

3.3. При оснащении пищеблока учитываются современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

3.4. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья.

3.5. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

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

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

3.6. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках.

#### **IV. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся**

4.1. Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

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

4.3. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

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

4.5. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

#### **V. Организация мониторинга горячего питания.**

5.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией.

5.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;

- количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;

- количество обучающихся во вторую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;

- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты- раздаточные);

- количество посадочных мест в обеденном зале;

- соответствие меню положениям рекомендаций;

- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями рекомендаций;

- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.

-удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

5.3.1. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет комитет по образованию и делам молодежи Администрации Солонешенского района.

5.3.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет комитета по образованию и делам молодежи Администрации Солонешенского района.