

Принято

Утверждаю

Протокол № 4
от 17.02.2021 г.



18 февраля 2021 г.

Директор ОГБОУ «СОШ № 3
с УИОП г. Строитель»

Н.Б. Коновалова

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации здорового питания детей и подростков в ОУ

областного государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 3 с углубленным изучением отдельных предметов
г. Строитель» Белгородской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации здорового питания детей и подростков в ОГБОУ «СОШ № 3 с УИОП г. Строитель» (далее ОУ, Положение) устанавливает порядок организации здорового питания учащихся в ОУ, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией ОУ и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации здорового питания детей и подростков, социальной поддержки и укрепления здоровья, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Основные понятия.

Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим Федеральным законом, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

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

1.4. Основными задачами при организации питания детей и подростков в ОУ являются:

- 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.);
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся ОУ;
- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся ОУ;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых документов:

- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 года № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- закон Белгородской области от 31 октября 2014 года № 314 «Об образовании в Белгородской области»;
- постановление Правительства Белгородской области от 30 декабря 2013 года 3 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области»;
- постановление Правительства Белгородской области от 09 ноября 2015 года № 399-пп «Об утверждении Регламента организации контроля результатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками Белгородской области»;
- 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 детей 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, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 30 декабря 2019 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.
- Положение об организации здорового питания детей и подростков в общеобразовательных организациях Белгородской области, утвержденное приказом департамента образования Белгородской области от 09 февраля 2021 года № 245.

2. Основные организационные принципы питания детей и подростков

Основным организационным принципом питания детей и подростков в ОУ является применение единого стоимостного подхода («тарелка» единой наполненности и стоимости) для всех категорий учащихся (получающих питание за счет бюджетных средств, либо за родительскую плату).

2.1. Для детей и подростков ОУ необходимо организовывать горячее здоровое питание (наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями).

2.2. Учащиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда и горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Учащиеся с 5 по 11 классы ОУ обеспечиваются одноразовым бесплатным питанием (завтраком).

Стоимость бесплатного одноразового горячего питания (завтрак) должна быть единой для всех учащихся ОУ.

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

Дети и подростки с ограниченными возможностями здоровья (подтверждающим документом для получения бесплатного питания детям с ограниченными возможностями здоровья является заключение ЦПМПК (ТПМПК) и обучение по адаптивной программе), дети и подростки из многодетных семей (в соответствии с приказом руководителя ОУ на основании под-

тверждающих документов) обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием, из них получающие образование на дому продуктовым набором («сухим пайком») на сумму фактически сложившейся стоимости двухразового горячего питания в ОУ.

Выдача продуктового набора («сухого пайка») также производится детям и подросткам из многодетных семей, детям с ограниченными возможностями здоровья в период обучения на дому с использованием дистанционных форм на основании приказа ОУ.

Список школьников, обеспечиваемых бесплатным питанием, утверждается директором школы и корректируется ежемесячно.

Контроль за организацией бесплатного питания возлагается на администрацию ОУ, классных руководителей. Руководитель ОУ несет персональную ответственность за организацию питания школьников на бесплатной основе, выдачу компенсации в виде набора продуктов питания.

Бесплатное питание может предоставляться другим категориям учащихся, нуждающимся в поддержке государства, при наличии финансовых возможностей и выхода определяющих нормативных документов.

2.3. Выдача продуктового набора («сухого пайка») осуществляется продуктами согласно приложению к настоящему Положению.

2.4. Организация питания детей и подростков является отдельным обязательным направлением деятельности ОУ.

2.5. Организация питания регламентируется приказом директора ОУ два раза в год.

2.6. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы ОУ. При составлении режима работы школьной столовой учитываются интервалы между приемами пищи учащихся и составляют не менее 2-3 часов и не более 3,5-4 часов.

2.7. Отпуск горячего питания осуществляется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом (группой) в столовой закрепляются обеденные столы.

2.8. Питание организуется в течение учебного года. В летний период (при проведении оздоровительных площадок в дни весенних и осенних каникул) питание осуществляется в оздоровительных лагерях, организованных на базе ОУ.

2.9. Организация питания осуществляется через столовую ОУ.

2.10. Технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования своевременно вносятся изменения в меню и обеспечиваются соблюдения требований санитарных правил при производстве готовых блюд. Перед началом учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

2.11. Для организации питания детей и подростков используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам (обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств);
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.12. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией (назначается приказом по ОУ), в состав которой входит медицинский работник ОУ, шеф-повар, председатель профсоюзного комитета.

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

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо. Первые блюда, гарниры напитки должны отбираться в количестве не менее 100 г. порционные блюда, котлеты, биточки и т.д. должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

2.13. Родительским комитетам, управляющему совету рекомендуется принимать участие в контроле организации питания по согласованию с администрацией ОУ:

- контроль за формированием рациона питания, приемом пищи;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока, включая контроль проведения ремонтных работ;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

2.14. Администрация ОУ совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с детьми и подростками (учащимися ОУ) и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

2.15. Администрация ОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием детей и подростков, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

2.16. При организации питания детей и подростков ОУ обязано учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья, по медицинским показаниям организовать диетическое питание.

При постановке ребенка на индивидуальное питание родителю (законному представителю) необходимо обратиться к руководителю ОУ с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

2.17. Директор ОУ является ответственным лицом за организацию и полноту охвата детей и подростков горячим питанием, в части своей компетенции координирует работу по контролю за качеством школьного питания.

2.18. Приказом директора ОУ из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

2.19 Контроль учета количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников осуществляет ответственный, назначенный приказом директора ОУ на текущий учебный год. Ответственный ведет ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание.

Заявка на количество питающихся школьников предоставляется классными руководителями за сутки до даты оказания услуги и уточняется в день питания не позднее 9.00.

2.20. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания рекомендуется осуществлять на основе анализа состояния питания детей и подростков ОУ по следующим направлениям:

- а) состояние здоровья учащихся ОУ;
- б) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;

- в) обеспеченность учащихся ОУ двухразовым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- г) соответствие школьного пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- д) ценообразование, стоимость питания в ОУ, дотации на питание учащимся из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
- е) изучение общественного мнения об организации питания;
- ж) система расчетов при оплате питания учащихся;
- з) пропаганда здорового питания;
- и) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- к) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания.

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

2.24. На официальном сайте ОУ размещается информация об условиях организации питания учащихся, в том числе перспективное и ежедневное меню.

2.25. В доступных для родителей и учащихся местах необходимо оформление «Уголка здорового питания».

3. Порядок организации питания учащихся

3.1. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.2. Столовая ОУ осуществляет производственную деятельность в режиме односменной (двусменной) работы школы и пятидневной учебной неделе.

3.3. Отпуск горячего питания детям и подросткам организуется по классам (группам) на переменах в соответствии с режимом учебных занятий. В ОУ режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

3.4. За каждым классом (группой продленного дня по уходу присмотру за детьми) в столовой закреплены определенные обеденные столы.

3.5. Классные руководители обеспечивают сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

3.6. Организация обслуживания детей и подростков горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.7. Администрация ОУ организует в столовой ОУ дежурство учителей и учащихся старше 14 лет, с согласия их родителей (законных представителей). Предварительное накрытие столов может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

3.8. После принятия пищи (обед, завтрак) учащиеся убирают за собой посуду.

3.9. Классные руководители (или учителя их заменяющие) сопровождают детей в столовую и несут ответственность за отпуск питания учащимися согласно утвержденному списку.

4. Организация питьевого режима

4.1. Питьевой режим в ОУ организуется используя кулеры с бутилированной водой.

4.2. Кулеры с бутилированной водой устанавливаются в доступном месте для детей и подростков.

4.3. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.

4.4. Бутилированная вода, поставляемая в ОУ должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

4.5. Доступ учащихся свободно организован к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в ОУ.

4.6. 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.

5. Контроль за качеством питания

5.1. Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечиваются посредством проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации.

Предметом школьного производственного контроля является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а именно детей и подростков, выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий предприятия, осуществляющими организацию питания в ОУ, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

По результатам проверок предоставляются отчеты на педагогических советах, родительских собраниях, Управляющем совете, вносятся предложения по совершенствованию системы школьного питания.

5.2. Родительским комитетам, общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания, и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в ОУ. Контроль за качеством питания осуществляет общественная комиссия по контролю за организацией и качеством горячего питания из числа представителей педагогического состава, родительской общественности и профсоюзного комитета.

Положение о работе общественной комиссии, состав, и план работы разрабатывается ОУ, утверждается приказом директора на каждый учебный год.

5.3. Комиссия с периодичностью 1 раз в квартал осуществляет контроль за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции, за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню за качеством готовой продукции, за санитарным состоянием пищеблока, за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и реализацией, за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением графика работы столовой; периодически проводить опросы учащихся, родителей по организации и качеству школьного питания.

6. Формирование культуры здорового питания

6.1. ОУ является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания детей и подростков.

6.2. ОУ разъясняет учащимся принципы здорового питания и правила личной гигиены.

6.3. Во время организации внеклассной работы педагогический коллектив проводит беседы, лекции, викторины и иные формы и методы занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в то числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

6.4. Решение вопросов качественного и здорового питания детей и подростков, пропаганду основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии ОУ с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

6.5. В ОУ работа по формированию культуры здорового питания должна проводиться по трем направлениям.

Первое – рациональная организация питания в ОУ. Структура, режим и организация питания в ОУ должны не только соответствовать всем гигиеническим требованиям, но и служит примером здорового питания.

Второе – реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания. При реализации образовательных программ необходимо соблюдать принципы 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.

Приложение
к Положению об организации здорового пита-
ния детей и подростков в ОУ
областного государственного бюджетного об-
щеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 3 с
углубленным изучением отдельных предметов
г. Строитель» Белгородской области

**Рекомендуемый продуктовый набор формирования сухого пайка
(из расчета за 10 учебных дней)**

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование рекомендуемых продуктов</i>	<i>Норма выда- чи (кг, л, шт.)</i>
1	Консервы рыбные (горбуша, сайра, сардины) в потребительской упаковке промышленного изготовления	1 шт
2	Консервы мясные (тушенка) в потребительской упаковке промышленного изготовления	1 шт
3	Крупы в ассортименте, макаронные изделия в потребительской упаковке	1 кг
4	Соки (в ассортименте) в потребительской упаковке промышленного изготовления	1 л
5	Молоко сгущенное в потребительской упаковке промышленного изготовления	1 шт
6	Молоко ультрапастеризованное с массовой долей жира не менее 3,2% в индивидуальной асептической упаковке с трубочкой массой нетто до 200 мл	10 шт
7	Мед в индивидуальной упаковке объемом 10 гр	10 шт
8	Консервированные овощи в ассортименте (кукуруза, фасоль, зеленый горошек, икра кабачковая, огурцы, помидоры)	2-2,5 кг
9	Кондитерские изделия мучные (печенье, вафли, пряники)	1,5 кг
10	Фрукты свежие, повидло	1,5 кг
11	Чай, какао в потребительской упаковке промышленного изготовления	0,1 кг