

«Утверждено»

Директор «КШ» г. Черкесска

И.Н. Борисова

Введено в действие

Приказом от «7» 11 2022 г.

№ 22



Положение об организации питания обучающихся МКОУ «Коррекционная школа» г. Черкесска

I. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ст. 37, 41) «Об образовании в Российской Федерации»;
- «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590-20;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Письмом Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;
- МР 2.4.0179-20 2.4 Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций; Методическими рекомендациями (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);
- «МР 2.4.0180-20. 2.4 Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях;
- Методическими рекомендациями» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);
- Закона КЧР №72-73 от 06.12.13г «Об отдельных вопросах в сфере образования на территории КЧР»;
- Постановления правительства КЧР «О дополнительных мерах по реализации Закона КЧР №72-73 от 06.12.13г;
- Устава и локальных актов МКОУ «КШ» г. Черкесска.

1.2. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, порядок организации питания в школе, в том числе предоставляемого на бесплатной основе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает нормы питания, а также порядок поставки продуктов.

1.3. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в общеобразовательном учреждении осуществляется с привлечением сторонних специализированных организаций.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом или договором.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил по организации питания обучающихся возлагается на руководителя общеобразовательного учреждения.

1.7. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утвержденным директором школы по согласованию с родительской общественностью.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

II. Основные цели и задачи организации питания в общеобразовательном учреждении

2.1. Основной целью организации питания в общеобразовательных учреждениях 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 учреждении, осуществляющем образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

III. Общие принципы организации питания в образовательной организации

3.1. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

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

3.1.2. Медицинский работник общеобразовательной организации (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 (Приложение № 1). Список работников отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смене.

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

3.1.3. 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, 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;
- 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.

3.1.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса (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.

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

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

3.1.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

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

3.1.9. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

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

3.2. Порядок поставки продуктов

3.2.1 Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и организацией оказывающей услуги по приготовлению пищи.

3.2.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам общеобразовательной организации, с момента подписания контракта.

3.2.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки образовательной организации поставщиком

3.2.4. Товар передается в соответствии с заявкой образовательной организации, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

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

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

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

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

3.2.9. 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.

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

3.2.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок общеобразовательной организации (Приложение № 3).

3.3. Условия доставки и хранения продуктов

3.3.1 Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора организации, предоставляющей услуги питания, и работника пищеблока.

3.3.2. Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

3.3.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. 3.3.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

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

3.3.6. Школьная столовая обеспечена холодильником. Кроме этого, имеется помещение для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны и для овощей.

3.3.7. Помещение и холодильник необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

3.4. Требования к приготовленной пище

3.4.1. 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 пищи посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.4.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильнике и подсобном помещении на бумажном или электронном носителях. (Приложение № 2).

3.4.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

3.4.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

3. 5. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

3.5.1. Обучающиеся общеобразовательном учреждении получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в общеобразовательном учреждении (Приложение № 4).

3.5.2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей.

3.5.3. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, утвержденному руководителем предприятия, оказывающим услуги организация питания в общеобразовательном учреждении и согласовывается директором школы.

3.5.4. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.5.5. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с руководителем общеобразовательного учреждения, запрещается.

3.5.6. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) работником столовой составляется объяснительная с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

3.5.7. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (Приложение № 5).

3.5.8. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося (Приложение № 6).

3.5.9. При составлении меню, для обучающихся в школе детей, учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение № 7);
- объем 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 запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение № 9).

3.5.10. 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).

3.5.11. 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).

3.5.12. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Исключает жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.5.13. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.5.14. На информационных стендах школьных столовых вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки;
- рекомендации по организации здорового питания детей;
- график приема пищи.

3.5.15. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляется медицинским работником и бракеражной комиссией.

3.6. Порядок организации питания

3.6.1. Школа предоставляет питание обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока на основе «Договора» с фирмой, предоставляющей услуги по организации питания учащихся. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками фирмы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца и аккредитацию.

3.6.2. Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные из числа педагогов и вспомогательного персонала школы.

3.6.3. Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

3.6.4. Горячее питание предоставляется в учебные дни – с понедельника по пятницу включительно в режиме пятидневной рабочей недели.

3.6.5. Расписание занятий в общеобразовательных учреждениях предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

3.6.6. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

3.6.7. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5 – 4 часов.

3.6.8. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (первый и второй завтрак). Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, должны обеспечиваться трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

3.6.9. Питание осуществляется путем предварительного накрытия столов. За каждым классом в столовой закреплены определенные столы. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым директором общеобразовательного учреждения.

3.6.10. Учащиеся сопровождаются классными руководителями в помещение столовой. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед приемом пищи.

3.6.11. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, по технологической карте, технико-технологической карте. В технологических документах 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.

3.6.12. 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
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (первый завтрак, второй завтрак).

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

3.6.14. 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 недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.6.15. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение № 12). Бракеражная комиссия создается приказом директора общеобразовательного учреждения в количестве не менее 3 человек.

3.6.16. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

- согласование двухнедельного меню;
- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования;
- капитальный ремонт помещения пищеблока;

- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм.

3.6.17. Информация о питании учащихся, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом – размещается в обеденном зале, на стенде информации, на сайте общеобразовательного учреждения, на официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

3.7. Порядок организации питьевого режима в школе

3.7.1. В школе предусматривается обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения на основе «Договора» с фирмой, оказывающей услуги по поставке питьевой воды.

3.7.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

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

3.7.4. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено 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.

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

3.7.6. 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.

4. Ответственность и контроль за организацией питания

4.1. Директор школы:

- создает условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами;

- предоставляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся;

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания.

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, совещаниях при директоре.

4.2. Ответственный за организацию питания:

- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок приема пищи обучающимися;

- ежемесячно составляет отчет по питанию и предоставляет его в бухгалтерию

Управления образования г. Черкесска;

- координирует работу в школе по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- координирует работу группы родительского контроля;

- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

4.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе:

- контролирует своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- контролирует снабжение столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем фирмой по организации питания.

4.4. Работники пищеблока обслуживающей фирмы:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

4.5. Классные руководители:

- ежедневно представляют в столовую школы заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на учебный день;
- ежедневно не позднее 9-00 час уточняют представленную накануне заявку;
- составляют ежемесячный отчет по питанию обучающихся в классе;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей и навыков культуры питания, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;

4.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню
- участвуют в работе группы родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся.

4.7. Бракеражная комиссия осуществляет контроль:

- качество поступающих продуктов; осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также наличие сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, декларации, сертификаты соответствия, качественные удостоверения, ветеринарные справки);
- 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;
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале;
- выполнение суточных норм питания на одного ребенка.

5. Документация

В общеобразовательном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

5.1. Положения:

- Положение о школьной столовой;
- Положение об организации питания обучающихся в школе;
- Положение о бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;

- Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе о порядке доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи для проведения контроля;
- 5.2. Технологический паспорт пищеблока;
- 5.3. Меню:
 - Основное 2-х недельное меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
 - Ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, масса порции, энергетическая ценность для возрастной группы детей;
- 5.4. Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение № 13)
Документ заполняется ежедневно;
- 5.5. Журналы:
 - Журнал учета посещаемости детей;
 - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 3);
 - Журнал бракеража готовой пищевой продукции ((Приложение № 12);
 - Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
 - Журнал учета температурного режима холодильника (Приложение № 2);
- 5.5. Перечень приказов:
 - об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
 - по организации бесплатного горячего питания (список детей);
 - о введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся общеобразовательного учреждения;
 - об организации диетического и лечебного питания детей;
 - о контроле за организацией питания;
 - об утверждении режима питания;
 - приказ об организации питьевого режима обучающихся;
 - о назначении ответственного за организацию питания;
 - о создании бракеражной комиссии;

6. Заключительные положения

- 6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации и утверждается приказом директора общеобразовательной организации.
- 6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 6.3. Положение принимается на неопределенный срок.
- 6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение N 3
к Положению об организации
питания обучающихся в школе

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

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	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение № 4
к Положению об организации
питания обучающихся в школе

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

Вид организации	Время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Общеобразовательные организации, 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)
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 15 часов	Дополнительно к завтраку обед
	до 17-00 – 18-00	Дополнительно обед и полдник
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8-30 – 14-30	Завтрак и обед
	8-30 – 18-00	Завтрак, обед, полдник

Приложение N 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			Энергети- ческая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 1	Неделя 1						
завтрак							
итого завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение N 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	200-250	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

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и ста
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,	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 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)	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

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	200

Приложение N 9

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
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. Непотрошенная 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 обрезки, 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 рубленным 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.

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 лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое 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 N 11

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Приложение N 12

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
-------------------------------	------------------------	-----------------------------	---	--	-------------------------------------	--	------------

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

Режим питания: двухразовое

Возрастная категория: 7 лет -18 лет (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню:

Подпись медицинского работника и дата: _____

Подпись руководителя образовательной организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления: _____

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления
