

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя школа №1 города Евпатории Республики Крым»

1. Общие положения

1.1. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29 декабря 2012 года, статья 37 п.1, 2, 4;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- Законом Республики Крым от 06.07.2015 г. № 131 -ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым», - «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45,
- приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) и Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 11.03.2012 №213 н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
- письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012 № 06-731 о формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников,
- постановления Совета министров Республики Крым от 27.07.2016 г. № 360 «О внесении изменений в постановление Совета министров Республики Крым от 15.09.2015 года № 556»,
- Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утверждённых совместным приказом Министерства образования, науки молодёжи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.04.2017 № 1036/68,
- постановления администрации города Евпатории Республики от 30.12.2015 г. № 2187-п «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся и воспитанников в муниципальных образовательных организациях муниципального образования городской округ Евпатория Республики Крым» (с изменениями),
- постановления администрации города Евпатории Республики Крым от 13.01.2017г. № 41-п «Об установлении стоимости питания для обучающихся льготных категорий в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования городской округ Евпатория Республики Крым» (с изменением от 18.04.2017 г. № 950- п),
- приказов Управления образования администрации г. Евпатории от 09.08.2017 г. №01-04/178 «Об организации питания детей в дошкольных и общеобразовательных организациях в 2017-2018 учебном году»;
- от 09.08.2017 г № 01-04/179 «О внесении изменений в приказ «Об установлении стоимости на горячее питание обучающихся 1-4 классов и детей льготных категорий в СШ №№ 1, 12,13 на 2017 год от 20.01.2017 г. № 01-04/09»;
- от 09.08.2017 г. №01-04/180 «Об усилении контроля за организацией и качеством питания воспитанников и обучающихся в образовательных организациях»;
- Уставом школы.

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

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ОУ.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОУ по вопросам питания.

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

1.6. Положение об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя школа №1 города Евпатории Республики Крым» (далее – Положение) устанавливает порядок организации горячего питания обучающихся в ОУ, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией и родителями (законными представителями).

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «СШ №1» 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация горячего питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОУ. Питание осуществляется через столовую ОУ.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальное помещение (столовая), соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правилам по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест обеденного зала столовой установленным санитарным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В столовой используются следующие документальные формы:

- заявки на питание;
- журнал здоровья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за питанием;
- ассортимент дополнительного питания обучающихся, согласованный с начальником территориального отдела по городу Евпатория Межрегионального управления Роспотребнадзора по РК и г. Севастополь:

- двухнедельные меню по возрастным и льготным категориям, разработанные с учётом сезонности, необходимого количества пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников и обучающихся и продолжительности пребывания в образовательных, согласованные с начальником территориального отдела по городу Евпатория Межрегионального управления Роспотребнадзора по РК и г. Севастополь:

- для обучающихся 1 -4 классов;
 - для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей;
 - для детей-инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья;
 - для детей из многодетных семей;
 - для обучающихся посещающих группы продлённого дня;
 - для обучающихся получающих питание за родительские средства.
- ежедневные меню, утверждённые руководителем;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные и др.).

3.4. Администрация ОУ совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной (в том числе льготной) основе.

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

3.6. Режим питания в ОУ определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 г.

3.7. Питание в ОУ организуется на основе разрабатываемых диетсестрой примерных двухнедельных меню, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерные меню согласовывается с директором ОУ.

3.9. Организация питания обучающихся возлагается на ОУ; обеспечение продуктами питания осуществляется по договорам с поставщиками (в соответствии со статьей Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29 декабря 2012 года, статья 37 п.1).

3.10. Классные руководители, совместно с заместителем директора, ответственным за питание, разрабатывают и осуществляют мероприятия по улучшению питания обучающихся, а также по совершенствованию культуры обслуживания.

3.11. Разъяснительную работу среди обучающихся по пропаганде гигиенических основ питания проводят классные руководители, привлекая медицинского работника (по согласованию).

3.12. Директор ОУ создает комиссию по контролю за горячим питанием обучающихся. По итогам проверок комиссией составляется акт проверки.

3.13. Приказом директора из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.14. Администрация ОУ обеспечивает проведение С-витаминизации готовых блюд в соответствии с установленными нормами санитарных правил.

3.15. Администрация ОУ обеспечивает проведение питьевого режима обучающихся.

4. Порядок предоставления питания обучающимся ОУ.

4.1. Бесплатное горячее питание обучающихся ОУ осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося на имя руководителя общеобразовательной организации.

- 4.2. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям обучающихся:
- детям-сиротам;
 - детям, оставшимся без попечения родителей и лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
 - детям с ограниченными возможностями здоровья, посещающим общеобразовательную организацию;
 - обучающимся из многодетных семей.
- 4.3. Для получения бесплатного питания родителям (законным представителям) необходимо представить следующие документы:
- 4.3.1. Для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- заявление законного представителя;
 - копия правового акта администрации муниципальных образований городов и районов:
 - а) об установлении опеки (попечительства);
 - б) о создании приемной семьи.
- 4.3.2. Для детей с ограниченными возможностями здоровья:
- заявление родителя (законного представителя);
 - акт медико-социальной экспертизы.
- 4.3.4. Для обучающихся из многодетных семей:
- заявление родителя (законного представителя);
 - удостоверение многодетной семьи, выданное исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере образования.
- 4.4. Список обучающихся, получающих бесплатное питание, утверждается приказом директора 2 раза в год по состоянию на 1 сентября и 1 января в течение двух рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями), указанных в пункте 5.2. настоящего Положения.

5. Порядок организации питания обучающихся в ОУ

5.1. Режим питания в ОУ определяется санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13).

5.2. Питание обучающихся и воспитанников осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем образовательной организации.

Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных организациях также согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.3. Фактическое меню ежедневно утверждается директором, подписывается поваром и медицинским работником.

5.4. Ежедневное меню содержит информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

5.5. Столовая ОУ осуществляет производственную деятельность в режиме с 8-00 до 15-00 в режиме пятидневной учебной недели.

5.6. Расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся; отпуск горячего питания обучающимися организуется по классам на переменах продолжительностью не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий (в соответствии со статьей Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29 декабря 2012 года, статья 37 п.2). Режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно.

5.7. Дежурный по ОУ администратор обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

5.8. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

5.9. Проверку качества готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой может входить медицинский работник (по согласованию), ответственный за

организацию горячего питания в ОУ и другие работники учреждения. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заслушиваются на совещаниях при директоре или других производственных совещаниях.

5.10. Ответственное лицо за организацию горячего питания в ОУ:

- проверяет ассортимент и качество поступающих блюд, соответствие их примерному меню;
- совместно с медицинским работником осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5.11. Повар:

- ежедневно принимает от классного руководителя заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5.12. За каждым классом в пищеблоке закрепляются определенные столы.

5.13. Отпуск питания обучающимся организуется по классам в соответствии с графиком, разработанным, исходя из режима учебных занятий, который утверждается директором и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика возлагается на дежурного администратора.

6. Порядок организации питания обучающихся за родительские средства

6.1. Питание за родительские средства может быть организовано для всех обучающихся.

6.2. Средняя стоимость питания для обучающихся за родительские средства устанавливается согласно стоимости питания обучающегося в муниципальных общеобразовательных организациях, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания, согласовывается с Советом учреждения и утверждается приказом директора.

6.3. Плата за питание школьников производится родителями (законными представителями) обучающегося самостоятельно по договору, заключенному с общеобразовательной организацией или с индивидуальными предпринимателями или предприятиями, которые согласно муниципального контракта оказывают услугу горячего питания в учреждении, в соответствии с решением родительского собрания (ежемесячно или еженедельно), по согласованию с руководством образовательной организации, путем перечисления денежных средств на расчетный счет не позднее 20 числа каждого месяца на следующий месяц питания.

6.4. При форме предварительного заказа питания родители, при своевременном уведомлении классного руководителя об отсутствии ребенка в учреждении по уважительной причине (болезни или другой причине), не оплачивают питание за пропущенные дни.

6.5. При несвоевременном получении информации об отсутствии учащегося родители оплачивают заказанное питание в полном объеме за все дни пропуска занятий ребенком.

7. Контроль за обеспечением питания

7.2. Директор образовательной организации:

- обеспечивает создание необходимых условий для организации питания обучающихся;
- создает комиссию по контролю за организацией питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общественности;
- ежедневно осуществляет контроль за обеспечением и качеством питания обучающихся.

Не реже 1 раза в квартал рассматривает вопросы организации питания обучающихся на Советах по питанию, родительских собраниях и т.д.

Мероприятия по вопросам здорового питания включены в план мероприятий учреждения.

7.3. Ответственный за организацию питания назначается приказом директора.

7.3.1. Ответственный за организацию питания в ОУ:

- участвует в работе бракеражной комиссии;
- своевременно совместно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания обучающихся и их родителей;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством детского питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима обучающихся;
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей (воспитателей), работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- ведет учет поступления и расходования средств родительской оплаты за питание согласно табеля посещения;
- предоставляет отчет по питанию в бухгалтерию для учета средств на питание обучающихся;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися, охват всех детей питанием;
- ведет ведомость (табель учета) питания обучающихся (приложение).

8. Обязанности руководителя и медицинского персонала ОУ

8.1. Директор ОУ обеспечивает:

- организацию производственного и лабораторного контроля,
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;
- выполнение постановлений, предписаний органов Роспотребнадзора;
- наличие и ведение журналов установленной формы совместно с медицинским работником, согласно требований санитарного законодательства;
- необходимые условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования организации;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление.

8.2. Медицинский персонал осуществляет:

- ежедневный контроль за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- участвует в бракераже готовой пищи и в составлении меню-раскладок;
- контролирует отбор и хранение суточных проб с готовой пищи;
- ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников пищеблока образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и острых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья»;
- контролирует соблюдение режима питания детей;
- помогает организовать индивидуальное питание детей, страдающих аллергией к каким-либо продуктам, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;
- проводит санитарно-просветительскую работу с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;
- проводит «С» витаминизацию блюд и регистрирует сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами в «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»;
- ведет «Ведомость контроля за рационом питания» с целью контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контролирует соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках;
- контролирует санитарное состояние пищеблока.

8.3. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм влечет дисциплинарную, административную ответственность в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

9. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

9.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами и указанных в пунктах 4.3. и 5.2. Методических рекомендаций;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты, руководство образовательной организации;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
- принимать участие в работе общественной комиссии по контролю за организацией питания детей.

9.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно сообщать классному руководителю, воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника, воспитателя или 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.

10. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

10.1. ОУ с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий;
- оформляет и регулярно обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- организует систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- 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 своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

10.2. Руководство ОУ ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

10.3. 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 (группах), не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

11. Основные требования к организации питания обучающихся.

11.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием необходимо разрабатывается рацион питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд с учетом физиологически обоснованного режима питания.

11.2. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%.

11.2.1. Для дошкольных образовательных организаций при круглосуточном пребывании детей распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 20-25%, второй завтрак -5%, обед-30-35%, полдник -10-15%, ужин - 20-25%, второй ужин 5%. Для детей с дневным пребыванием 8-10 часов: завтрак - 20-25%, второй завтрак - 5%, обед -30-35%, полдник -10-15%.

11.2.2. Для детей с дневным пребыванием 12 часов: завтрак- 20-25%, второй завтрак - 5%, обед-30-35%, полдник 10-15%, ужин- 20-25% или возможна организация уплотненного полдника - 30-35%.

11.2.3. При круглосуточном пребывании обучающихся - пятиразовое питание: завтрак - 20%, обед - 30 - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5 - 10%. При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

На основании примерного меню разрабатываются технологические карты в строгом соответствии со сборником рецептурных блюд.

11.2.4. В суточном рационе питания школьников оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60% соответственно, а соотношение кальция к фосфору как 1:1,5.

11.2.5. Ежедневно в рацион 2-х разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня.

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать нарезку из овощей, салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

Отпуск горячего питания обучающимся организовывать по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 - 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

11.3. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиНом 2.4.5.2409-08 ассортиментом (приложение 9 – ассортимент дополнительного питания).

11.3.1. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

11.3.2. Реализация негазированных напитков, воды через буфеты осуществляется в потребительской таре до 500 мл при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательной организации за сроками хранения продукции.

11.4. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. В исключительных случаях (отсутствием водоснабжения, электроэнергии, др.), по согласованию с территориальным органом Роспотребнадзора, допускается выдача детям буфетной продукции в потребительской таре.

11.5. В ОУ должны быть:

- положения образовательной организации об организации питания и о бракеражной комиссии.
- план внутришкольного контроля за организацией питания и качеством приготовляемой продукции в образовательной организации;
- сформированная нормативно-правовая база по организации питания;
- согласованное с органами Роспотребнадзора цикличное меню;
- ежедневное разновозрастное меню, утвержденное руководителем образовательной организации, с указанием даты, выхода блюда, стоимости;
- необходимая документация за контролем качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в образовательном учреждении (сборник рецептур, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации цикличному и ежедневному меню);
- справки проверок внутришкольного контроля;

- акты и справки по результатам проверок органа управления образованием, другими органами, имеющими полномочия осуществлять контроль;

- необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН): «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания» и т. д.;

- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов).

11.5.1. Приказы по учреждению:

- об организации питания;

- об организации бесплатного льготного питания и за родительские средства обучающихся (приказы содержат: списки обучающихся, получающих бесплатное горячее питание и за родительские средства, фамилию, имя, отчество ответственного по учреждению за организацию питания, график питания обучающихся и воспитанников и т. д.);

- о создании бракеражной комиссии по готовой и скоропортящейся продукции (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии);

11.6. В ОУ должны соблюдаться условия хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиН (обязательное наличие тары поставщика, (высота полок для хлеба от пола – 35 см, остальные продукты – 15 см), холодильного оборудования и т. д.).

11.7. Осуществляется маркировка всего оборудования и вспомогательного инструмента согласно требованиям и нормам СанПиН (холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды и т. д.).

Настоящее положение вступает в силу с момента его подписания и действует до момента принятия следующего.