



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 34»
(МБОУ СОШ № 34)

ПРИНЯТО на заседании
Педагогического совета школы
(протокол от 13.11.2023г № 6 (308))

РАССМОТРЕНО
Председатель Совета родителей
(законных представителей)
учащихся МБОУ СОШ № 34

(протокол от 12.11.2023г № 3)

СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета учащихся
МБОУ СОШ № 34

(протокол от 12.11.2023 г. № 2)



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 34
К.Л. Ивашечкин
(приказ от 13.11.2023г. № 328-од)

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся в МБОУ СОШ № 34

1. Общие положения

1. Положение определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию в МБОУ СОШ № 34 (далее – Школа), осуществляющей образовательную деятельность по реализуемым ею образовательным программам в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом от 07. 02. 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»,
- Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации";

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях";
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методическими рекомендациями
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения"
- Законом Удмуртской Республики от 05.05.2006 г. № 13-РЗ «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» (с изменениями и дополнениями);
- Уставом школы.

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

4. Организация питания в школе осуществляется на договорной основе с «поставщиком» за счёт средств бюджета.

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

6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание учащихся в школе.

7. Организация питания в школе осуществляется работниками предприятия общественного питания.

8. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся школы, родителей (законных представителей) учащихся, а также на работников школы.

2. Цель и задачи организации горячего питания учащихся в школе

– Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания учащихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в школе, обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- Основными задачами при организации питания школьников являются:
- обеспечение социальной поддержки детям льготной категории;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

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

10. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в школе (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*) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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

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

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

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

13. 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.

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

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

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

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

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

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

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

4. Порядок поставки продуктов

20. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и школой.

21. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам школы, с момента подписания контракта.

22. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов школы.

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

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

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

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

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

28. 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 отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

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

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

5. Условия и сроки хранения продуктов

31. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, заведующего производством (шеф-повара) и ответственного лица, назначенного приказом директора школы, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

32. Пищевые продукты, поступающие в школу, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

33. 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.

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

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

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

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

6. Требования к приготовленной пище

38. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

- реализация на следующий день готовых блюд;

- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

– привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

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

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

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

7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

41. Учащиеся школы получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в школе (*Приложение 4*).

42. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором школы.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в школе, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться директором школы.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться директором школы.

43. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке школы.

44. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором школы, запрещается.

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

46. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (*Приложение 5*).

47. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту учащегося (*Приложение 6*).

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 7*);
- объём блюд для каждой возрастной группы (*Приложение 8*);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

– требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (*Приложение 9*).

49. 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*).

50. 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*).

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

52. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

– ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп учащихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

– рекомендации по организации здорового питания детей.

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

54. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

55. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

56. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дом в помещении столовой.

57. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в школе.

8. Порядок организации питания в школе

58. Организация питания учащихся в школе является обязательным направлением деятельности школы.

59. Учащиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда за счет бюджетных ассигнований

федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

60. Обеспечение питанием учащихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, учащихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

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

62. При нахождении детей в школе более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания.

63. Для учащихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции. Учащиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

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

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

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

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

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

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

- - на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные

соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.

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

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

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

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

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

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

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

71. 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.

72. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством

питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции школы.

73. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

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

74. Режим питания устанавливается в зависимости от утвержденного графика (расписания) учебных занятий и утверждается непосредственно директором школы.

75. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания педагогический работник, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

76. Питание детей в школе организуется в дни занятий. Режим питания учащихся утверждается директором школы и размещается в доступном для ознакомления месте.

77. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней – с понедельника по пятницу включительно, в режиме работы школы. При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием, столовая работает по особому режиму.

78. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.

79. Для поддержания порядка в столовой организуется дежурство администрации.

80. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

81. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, зам. директора по АХР, представитель общественности родителей (законных представителей).

82. Учителя сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

9. Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся с ОВЗ

83. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются учредителями таких организаций бесплатным питанием за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

84. Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся с ОВЗ, обучение которых организовано федеральными государственными образовательными организациями на дому, в том числе возможность замены бесплатного питания денежной компенсацией, устанавливается федеральными государственными органами, в ведении которых находятся соответствующие образовательные организации.

85. Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано государственными образовательными организациями субъектов Российской Федерации и муниципальными образовательными организациями на дому, в том числе возможность замены бесплатного питания денежной компенсацией, устанавливается соответственно органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления.

86. Решение об обеспечении бесплатным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано федеральными государственными образовательными организациями, находящимися в ведении Министерства просвещения Российской Федерации, на дому, принимается школой ежегодно до 1 сентября текущего года на основании заявления родителей (законных представителей) обучающегося с ОВЗ о предоставлении бесплатного питания (*Приложение №14*).

97. Решение о предоставлении бесплатного питания обучающимся с ОВЗ, обучение которых организовано школой на дому, принятым на обучение в школу в течение учебного года или приобретающим право на предоставление бесплатного питания в течение учебного года, принимается школой в течение 5 рабочих дней со дня принятия их на обучение или приобретения указанного права на основании заявления.

98. Основаниями для прекращения предоставления бесплатного питания обучающимся с ОВЗ являются:

- прекращение образовательных отношений;
- утрата права на получение бесплатного двухразового питания.

99. В случае утраты права на получение бесплатного питания родители (законные представители) обучающихся с ОВЗ уведомляют в письменной форме школу об изменении обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового питания, в срок до 5 рабочих дней со дня возникновения таких обстоятельств.

100. Предоставление бесплатного питания обучающимся с ОВЗ прекращается со дня принятия распорядительного акта школы о прекращении предоставления бесплатного питания по основаниям, перечисленным в пункте 98. настоящего Положения.

101. Обучающимся с ОВЗ, обучение которых организовано школой на дому, бесплатное питание заменяется продуктовым набором за учебные дни на основании заявления (*Приложение №15*).

102. Школа ведет ежедневный учет количества фактически полученного бесплатного питания в соответствии с численностью обучающихся с ОВЗ.

103. Бесплатное питание предоставляется обучающимся с ОВЗ в дни их фактического обучения (участия в теоретических и практических занятиях).

10. Порядок предоставления бесплатного питания учащимся, обучающимся на дому.

104. Обучающийся на дому – лицо по состоянию здоровья временно или постоянно не посещающее образовательное учреждение на основании заключения лечебного учреждения, для которого организовано индивидуальное обучение на дому.

105. Бесплатное питание для учащихся на дому из многодетных малообеспеченных семей предоставляется школой.

106. Бесплатное питание предоставляется один раз в учебный день (исходя из среднегодового количества учебных дней учащихся осваивающих образовательные программы соответствующей ступени образования).

107. Порядок рассмотрения документов на предоставление бесплатного питания учащимся из многодетных малообеспеченных семей, обучающихся на дому, осуществляется в соответствии с разделом 9 настоящего Порядка.

108. По согласованию с родителями (или лицами их замещающими) бесплатное питание может предоставляться общеобразовательным учреждением в виде натуральных продуктов (продуктовый набор). Продуктовый набор выдается один раз в месяц в соответствии с одним детоднем бесплатного питания учащихся. Продуктовый набор должен соответствовать сбалансированности и калорийности питания и согласовываться общеобразовательным учреждением с территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Удмуртской Республики.

11. Порядок организации дополнительного питания школьников

109. При организации дополнительного питания детей в школе должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении 8 данного Положения.

- соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

- для организации дополнительного питания детей в школе допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

- через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

12. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

110. Обеспечение питанием учащихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые

установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, учащихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится школой самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

13. Перечень документов, необходимых для постановки на бесплатное питание.

111. Перечень документов, необходимых для постановки на бесплатное питание детей из малообеспеченных семей (кроме детей из многодетных малообеспеченных семей):

— для работающих родителей (или лиц их замещающих) – заявление родителей (или лиц их замещающих) (*Приложение № 3*); справка о заработной плате каждого работающего члена семьи за последние 3 месяца, предшествующих месяцу подачи заявления; справка о составе семьи; акт обследования условий проживания семьи, составленный комитетом родителей (законных представителей) класса (*Приложение № 1*);

— для неработающих родителей (или лиц их замещающих) – заявление родителей (или лиц их замещающих) (*Приложение № 3*); справка о составе семьи; справка из центра занятости; копия трудовой книжки; акт обследования условий проживания семьи, составленный комитетом родителей (законных представителей) класса (*Приложение № 1*).

112. Перечень документов, необходимых для постановки на бесплатное питание детей из многодетных малообеспеченных семей – заявление родителей (или лиц их замещающих) (*Приложение № 3*); удостоверение многодетного родителя (или лица его замещающего), дающее право на получение мер по социальной поддержке, предусмотренных частью 2 статьи 3 Закона УР от 5 мая 2006 года № 13-РЗ «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» (далее «удостоверение многодетной малообеспеченной семьи»).

113. Перечень документов, необходимых для постановки на бесплатное питание учащихся 5-11-х классов из семей, находящихся в социально-опасном положении; детей, находящихся в трудной жизненной ситуации – ходатайство от комитета родителей (законных представителей) класса (*Приложение № 2*); акт обследования условий проживания семьи, составленный комитетом родителей (законных представителей) класса (*Приложение № 1*).

114. Кроме документов, указанных в пункте 110 настоящего Положения должны быть предоставлены дополнительные документы в следующих случаях: при получении детских пособий – справка из органов социальной защиты; при получении алиментов – справка с места их получения; справки о получении всех социальных выплат, пособий и пенсий.

115. Исчисление величины совокупного дохода на каждого члена семьи при определении льготы на питание учащихся 1-11 классов из малообеспеченных семей (кроме многодетных малообеспеченных):

В состав семьи, учитываемый при исчислении величины совокупного ежемесячного дохода на каждого члена семьи, включаются: состоящие в браке родители (или лица их замещающие), в том числе отдельно проживающие родители (или лица их замещающие) и проживающие совместно с ними или с одним из них их несовершеннолетние дети; одинокий родитель (или лицо его замещающее) и проживающие совместно с ним несовершеннолетние дети.

В доход семьи, учитываемый при исчислении величины совокупного ежемесячного дохода на каждого члена семьи, включаются все виды заработной платы (денежного вознаграждения, содержания) и дополнительного вознаграждения по всем местам работы.

Доход семьи для исчисления величины совокупного ежемесячного дохода на каждого члена семьи определяется как общая сумма доходов семьи за три последних календарных месяца, предшествующих месяцу подачи заявления на предоставление бесплатного питания, (далее «расчетный период») исходя из состава семьи на дату подачи заявления на предоставление бесплатного питания.

При исчислении дохода семьи учитываются начисленные суммы до вычета в соответствии с законодательством Российской Федерации налогов и обязательных страховых платежей.

Алименты, выплачиваемые одним из родителей на содержание несовершеннолетних детей, не проживающих в данной семье, исключаются из дохода этой семьи.

Величина совокупного ежемесячного дохода на каждого члена семьи определяется делением общей суммы дохода семьи за расчетный период на три и на число членов семьи.

14. Порядок рассмотрения представленных документов на бесплатное питание.

116. При получении документов, указанных в разделе 13 настоящего Положения, ответственный за организацию бесплатного питания в школе, назначенный директором школы, обязан их рассмотреть в срок не позднее трех рабочих дней после дня получения указанных документов и организовать бесплатное питание.

117. Ответственный за организацию бесплатного питания в школе в срок до 01 октября и до 01 февраля текущего года собирает документы, указанные в разделе 12 настоящего Положения.

118. Директор школы создает и утверждает приказом по школе комиссию по социальной поддержке детей с обязательным включением в состав социального педагога и ответственного за организацию питания. Председателем комиссии по социальной поддержке детей является директор школы. В состав комиссии по социальной поддержке детей могут входить по согласованию медицинские работники, заведующие производством, представители предприятия питания.

119. Функции комиссии по социальной поддержке детей:

- рассмотрение документов, полученных школой для предоставления бесплатного питания;
- контроль за организацией питания; рассмотрение конфликтных ситуаций, заявлений, обращений, жалоб родителей (законных представителей) по вышеуказанным вопросам;
- ежедневный бракераж продукции и готовых блюд.

Все заседания комиссии по социальной поддержке детей оформляются протоколами.

Отдельно для каждой категории комиссией по социальной поддержке детей составляются списки учащихся 5-11 классов, воспользовавшихся правом бесплатного питания в алфавитном порядке с указанием Ф.И.О., года рождения, класса; для многодетных малообеспеченных – номер удостоверения и срок действия.

120. Директор школы издает приказы об организации бесплатного питания отдельно по каждой категории.

121. Списки и приказы школа направляет в адрес бухгалтерии школы.

122. При отказе в удовлетворении заявления школа обязана известить об этом родителя (законного представителя) в письменной форме с указанием причины отказа в 5-дневный срок со дня получения документов.

123. Администрация школы обязана письменно предупредить родителя (законного представителя) об окончании срока действия удостоверения многодетной малообеспеченной семьи и указать на необходимость его продления.

124. Школа ежемесячно направляет в Администрацию района города Ижевска списки детей из многодетных малообеспеченных семей: воспользовавшихся правом на бесплатное питание, не воспользовавшихся таким правом по уважительным причинам, новых учащихся, в отношении которых принято решение о предоставлении бесплатного питания, а также детей, в отношении которых, предоставление бесплатного питания прекращено.

15. Порядок организации питьевого режима в школе

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

125.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

125.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

125.2. 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.

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

125.4. 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.

125.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

16. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

126. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

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

127. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

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

17. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

128. Школа с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в полугодие) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования школы, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;

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

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

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

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

- количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на городских, краевых, районных курсах, семинарах;
- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
- удовлетворенность детей и их родителей (законных представителей) организацией и качеством предоставляемого питания.

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

18. Ответственность и контроль за организацией питания

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

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

132. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока в школе отражаются в должностных инструкциях.

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

134. Контроль организации питания в школе осуществляют директор, медицинский

работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления.

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

136. Директор школы обеспечивает контроль:

выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;

материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

обеспечения пищеблока школы и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

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

качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает

контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;

режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

138. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;

- формирует списки обучающихся для предоставления питания;

- предоставляет указанные списки заведующему производством (шеф-повару) для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;

- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных

обучающимися горячих завтраков по классам;

- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;
- представляет на рассмотрение директору школы и органу государственного управления списки обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

139. Классные руководители школы:

- ежедневно представляют заявку на количество обучающихся на питание;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

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

19. Организация обслуживания учащихся горячим питанием

141. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом (группой) в столовой закреплены определенные обеденные столы.

Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурными детьми старше 14 лет под руководством сотрудника столовой.

Перед дежурством в столовой для учащихся проводится инструктаж (*Приложение 5*)

142. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать учащихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

143. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

20. Заключительные положения

144. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

145. Все, что не предусмотрено условиями Положения, определяется нормами законодательства Российской Федерации, актами уполномоченных органов власти и локальными актами школы. В случае изменения законодательства РФ, принятия уполномоченными органами власти актов, отменяющих или изменяющих нормы, регулируемые Положением, настоящее Положение действует в части им не противоречащей.

Приложение 1

к Положению об организации питания

обучающихся в школе

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) <i>(допущен/отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							
2							
3							

Приложение 4
к положению об организации питания
обучающихся в школе

Примерное меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше

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

Приложение 5

к положению об организации питания обучающихся в школе

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

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

Приложение 6
к положению об организации питания
обучающихся в школе

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в школе

(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры 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 в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Приложение 7

к положению об организации питания
обучающихся в школе

**Суммарные объемы блюд
по приемам пищи (в граммах – не менее)**

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

Приложение 8

к положению об организации питания
обучающихся в школе

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками 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 обреси, 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.

Приложение 9
к положению об организации питания
обучающихся в школе

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)
с учетом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26

		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-12 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90
жиры г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

Приложение 11

к положению об организации питания
обучающихся в школе

**Журнал
бракеража готовой пищевой продукции**

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

Приложение 12

к положению об организации питания обучающихся в школе

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

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

Приложение 13

к положению об организации питания
обучающихся в школе

АКТ ОБСЛЕДОВАНИЯ УСЛОВИЙ ПРОЖИВАНИЯ СЕМЬИ

(для предоставления бесплатного питания учащимся 5-11 классов из малообеспеченных семей и семей, находящихся в социально-опасном положении, трудной жизненной ситуации)

Ф.И.О. учащегося: _____

Дата рожд. _____ Школа _____ Класс _____

Дом. адрес, тел. _____

Ф.И.О. матери, место работы _____

Ф.И.О. отца, место работы _____

Другие члены семьи (Ф.И.О., дата рожд., место учебы, место работы) _____

Условия проживания (частный дом – водоснабжение, канализация, газ _____, благоустроенная _____ комнатная квартира в панельном/кирпичном многоквартирном доме, комната в общежитии, общая площадь _____ м², _____ этаж, кол-во чел. проживающих _____, у ребенка имеется (не имеется) отдельная комната (учебный уголок), жилищные условия (хорошие, удовлетворительные, неудовлетворительные), материальные условия (хорошие, удовлетворительные, неудовлетворительные)

Особое мнение:

Члены родительского комитета: 1. _____ / _____ /
2. _____ / _____ /
3. _____ / _____ /

Кл. рук. _____ / _____ /

Дата « _____ » _____ 20__ г.

Приложение 14

к положению об организации питания обучающихся в школе

Директору МБОУ СОШ № 34

Родительского комитета _____ класса

Ходатайство (образец).

Родительский комитет _____ класса ходатайствует о постановке на бесплатное питание в соответствии с п. 2.3. Порядка обеспечения бесплатным питанием учащихся 5-11 классов муниципальных общеобразовательных учреждений города Ижевска _____ (Ф.И.О.)

«__» _____ года рождения, ученика (цу) _____ класса, проживающего(ую) по адресу

В соответствии с тем, что _____

Члены родительского комитета: 1. _____ / _____ /
2. _____ / _____ /
3. _____ / _____ /

Дата «__» _____ 20__ г.

Приложение 15

к положению об организации питания
обучающихся в школе

Директору

Родителя (или лица его замещающего)

—

Заявление (образец).

Прошу предоставить бесплатное питание один раз в учебный день для моего ребенка
Ф.И.О., _____ дата _____ рождения, _____ класс

на основании представленных документов _____

Дата « _____ » _____ 20__ год

Подпись _____

Приложение 16

к положению об организации питания
обучающихся в школе

Директору МБОУ СОШ № 34

Родителя (или лица его замещающего)

Заявление (согласие) – образец.

Прошу обеспечить молочной продукцией и кулинарным изделием один раз в учебный
день моего ребенка Ф.И.О., дата рождения, класс

Противопоказания по состоянию здоровья по употреблению молочной продукции у
ребенка отсутствуют.

Дата « ____ » _____ 20__ год

Подпись _____

к положению об организации питания обучающихся в школе

Инструкция по организации дежурства учащихся в школьной столовой

1. Общие требования

1. Дежурными по столовой назначаются учащиеся, достигшие 14-летнего возраста.
2. К дежурству по столовой допускаются учащиеся, прошедшие инструктаж по охране труда.
3. Дежурные учащиеся приходят в обеденный зал за 20 минут до начала первого приема пищи и заканчивают дежурство по окончании уборки столов после обеда.
4. Перед началом работы тщательно вымыть руки с мылом, на рабочем месте следует находиться в чистой одежде и обуви, волосы должны быть убраны под косынку.
5. При появлении признаков простудных заболеваний или кишечной дисфункции сообщить дежурному учителю или ответственному за питание.
6. Дежурство по столовой осуществляют не более 6 человек от класса. Во время дежурства другие учащиеся не должны находиться в столовой и отвлекать дежурных от работы.

2. Требования безопасности перед началом работы.

7. Проверить чистоту рук: отсутствие порезов, нагноений, ожогов; показать ответственному по питанию: ногти, которые должны быть коротко острижены, без покрытия лака.
8. Проверить, не скользит ли подошва обуви по поверхности пола.
9. При работе дежурных поверхность пола должна быть сухой.

3. Требования безопасности во время работы.

10. Категорически запрещается привлекать детей к переносу подносов с горячими блюдами: супом, напитками.
11. Запрещается допускать детей к работе посудомоечной машины.
12. После посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим средством. Санитарную одежду перед посещением туалета необходимо снять и повесить в отведенном месте.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

13. При появлении признаков плохого самочувствия прекратить дежурство и сообщить об этом дежурному учителю или отправиться в медпункт.
14. При получении травм различного рода немедленно сообщить об этом дежурному учителю и отправиться в медпункт.

5. Требования безопасности в ходе работы.

15. Протирать столы, после приема пищи учащихся, необходимо чистой тряпкой смоченной в специальном растворе.
16. После каждой уборки столов и посуды тщательно вымыть руки с мылом.
17. По окончании дежурства снять саноджду и повесить в специально отведенное место.

18 О нарушениях порядка в столовой дежурные учащиеся сообщают дежурному учителю или ответственному по питанию.

6. Обязанности дежурных.

19 Сервировка столов, после каждой перемены наведение порядка на столах (убирать остатки пищи и протирать столы).