

Принято на педагогическом совете  
Протокол №2 от «09» ноября 2015 г.

Утверждаю:  
Директор школы *Меденцев Р.В.*  
Приказ №57/1 от «09» ноября 2015 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
об организации рационального питания  
учащихся муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
«Дмитриевская средняя  
общеобразовательная школа  
Яковлевского района  
Белгородской области»

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания детей и подростков в МБОУ «Дмитриевская СОШ», определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов питания.

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в МБОУ «Дмитриевская СОШ» являются:

а) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся МБОУ «Дмитриевская СОШ»;

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

ж) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

з) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

и) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся общеобразовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

1.3. Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых документов:

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 (далее - Единые требования);

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем

питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;

- Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178;

- Постановление Правительства Белгородской области от 30 декабря 2013г. № 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области на 2014-2020 годы».

- Положение об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Яковлевского района Белгородской области (приказ «Об утверждении №584 от 20.10.2015г).

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом и утверждается директором школы.

## **2. Основные организационные принципы питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.**

Питание детей в школе регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденных постановлением от 23 июля 2008 г. № 45 и действующими с 1 октября 2008 года по настоящее время.

2.1. Для обучающихся МБОУ «Дмитриевская СОШ» организовывается двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

2.2. Директор школы назначает приказом ответственного организатора школьного питания из числа работников данного учреждения с определением ему функциональных обязанностей и ответственного за осуществление контроля качества поступающей в продовольственной продукции.

Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы МБОУ «Дмитриевская СОШ». Интервалы между приемами пищи обучающихся МБОУ «Дмитриевская СОШ» составляет не менее 2 - 3 часов и не более 3,5-4 часов.

Отпуск горячего питания обучающимся организовывается на переменах, продолжительностью 25 минут на завтрак и 25 минут на обед. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

2.3. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд,

физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

2.4. В МБОУ «Дмитриевская СОШ» предусмотрено централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в МБОУ «Дмитриевская СОШ» обеспечивается водой, расфасованной в ёмкости.

2.5. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе.

2.6. Бутилированная вода, поставляемая в МБОУ «Дмитриевская СОШ», имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

2.7. Ответственность за организацию качественного питания в МБОУ «Дмитриевская СОШ» возлагается на администрацию школы.

2.8. Администрация МБОУ «Дмитриевская СОШ» совместно с родительским комитетом обязана организовывать горячее питание для обучающихся.

2.9. Организация питания в МБОУ «Дмитриевская СОШ» осуществляется с помощью производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке, используемом МБОУ «Дмитриевская СОШ» в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.10. МБОУ «Дмитриевская СОШ» организует питание при наличии перспективного двухнедельного меню.

2.11. Отпуск питания за наличный расчет организуется по предварительной оплате в начале месяца по классам по квитанциям с печатью образовательного учреждения и подписью ответственного лица. Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на ответственного организатора школьного питания, определенного образовательным учреждением по приказу. Заявка на количество питающихся школьников предоставляется администрацией МБОУ «Дмитриевская СОШ» в день питания до начала 1-го урока.

2.12. Классные руководители сопровождают детей в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.13. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания МБОУ «Дмитриевская СОШ» ведет ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание в школе, классные руководители - по классам.

2.14. Администрация МБОУ «Дмитриевская СОШ» несет ответственность за организацию питания обучающихся льготных категорий, организует в столовой учреждения дежурство учителей и обучающихся старше 14 лет, с согласия их родителей (законных представителей).

Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

2.15. Проверка качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят директор школы, заместитель, повар, организатор школьного питания.

2.16. Родительский комитет принимает участие в контроле организации питания в МБОУ «Дмитриевская СОШ» по согласованию с администрацией образовательного учреждения. По результатам проверки составляется акт.

2.17. В случае отсутствия по болезни или другим уважительным причинам в школе обучающихся из многодетных семей, питание которых оплачивается за счет средств областного бюджета, обучающимся выдается набор продуктов школьного питания в виде сухого пайка на сумму с учетом количества пропущенных дней.

Выдача сухого пайка осуществляется продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.4.5.2409-08, за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов,

блюдов и кулинарных изделий, указанных в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.18. В целях обеспечения системы организации питания предусматривается обучение работников пищеблоков на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

### **3. Составление меню и ассортиментов перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков.**

3.1. Примерное двухнедельное меню с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, разрабатывается лицами, ответственными за организацию питания в образовательном учреждении, и согласовывается руководителем МБОУ «Дмитриевская СОШ» и начальником ТО Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе.

Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания.

3.2. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся МБОУ «Дмитриевская СОШ» примерного меню составляется на период 10 дней в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.3. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

3.4. Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы. В обеденном зале вывешивают утвержденное директором школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

### **4. Принципы формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в МБОУ «Дмитриевская СОШ».**

4.1. При формировании рационов питания учащихся соблюдаются следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

4.2. Рационы питания детей и подростков различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и подростков и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего школьного возраста в соответствии с Нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии.

4.3. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо – крупяное или молочно-крупяное.

4.4. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства), целесообразно в обед давать детям свежие фрукты.

#### **5. Организация поставок продуктов питания в школьную столовую**

5.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее продукты питания) в школьную столовую осуществляются поставщиками, определяемыми конкурсом на основе котировочных заявок.

5.2. Закупка продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным рационом питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

5.3. При организации питания обучающихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, предоставленная родителями (законными представителями).

#### **6. Организация питания учащихся на льготной основе**

6.1. В целях социальной поддержки семей, имеющих детей, обучающихся в муниципальной общеобразовательной организации за счет средств муниципального бюджета предоставляется дотация, которая направляется на оплату завтрака.

6.2. Отсутствующие обучающиеся, в том числе по уважительной причине, дотацию на завтрак в данный период не получают.

6.3. На бесплатной основе 3-х-разовое питание предоставляется детям из многодетных семей в соответствии с приказом руководителя общеобразовательного учреждения и на основании заявления родителей и подтверждающих документов. Список школьников, обеспечиваемых бесплатным питанием, утверждается директором школы и корректируется ежемесячно.

6.4. Руководитель принимает решение о возникновении или утрате права школьником на получение бесплатного питания при получении достоверных сведений. Ответственность за своевременное предоставление достоверных документов, подтверждающих появление или утрату права школьником на получение бесплатного питания несут родители (законные представители).

6.5. Сумма средств на питание обучающихся из многодетных семей определяется ежегодно в пределах средств, выделенных Яковлевскому району в форме субвенций.

6.6. В случае отсутствия обучающихся из многодетных семей (болезнь и другие уважительные причины) на основании заявления родителей (законных представителей) и в соответствии с приказом руководителя общеобразовательного учреждения им производятся компенсационные выплаты в виде набора продуктов питания на сумму средств областных субвенций в соответствии с количеством пропущенных учебных дней.

6.7. Компенсационные выплаты в виде набора продуктов производятся детям, обучающимся на дому, а также получающим образование в форме семейного обучения в соответствии с приказом руководителя общеобразовательной организации на основании заявления родителей в размере, предусмотренном для данной категории учащихся.

6.8. При отсутствии обучающихся, питание которых оплачивается за счет средств муниципального бюджета, набор продуктов школьного питания в виде сухого пайка не выдается.

6.9. Выдача сухого пайка осуществляется продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.4.5.2409-08, за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов,

блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При выборе продуктов питания для выдачи их в качестве компенсации, также рекомендуется руководствоваться ассортиментом пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, регламентированным требованиями п.6.31 (приложение 9 СанПиН 2.4.5.2409-08).

6.10. Определенный в установленном порядке ответственный за организацию школьного питания ведет ежедневный учет всех учащихся, получающих бесплатное питание, по данным классных руководителей.

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

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

### **7. Питание учащихся за счет родительской платы**

7.1. Для учащихся может быть организовано питание за счет родительской платы (полдник, доплата за обед), которое осуществляется на основании письменного заявления родителей (законных представителей).

7.2. Классный руководитель:

- составляет списки учащихся, питающихся за счет родительской платы;
- занимается подсчетом родительской платы за истекший месяц;
- производит сбор денежных средств и передает их ответственному за организацию горячего питания;
- сопровождает учащихся в столовую и несет ответственность за отпуск питания учащимся согласно заявке.

7.3. Отпуск питания за счет средств родителей (законных представителей) организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным руководителем образовательного учреждения. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на классных руководителей и ответственного за организацию горячего питания.

### **8. Порядок финансирования и отчетность.**

8.1. Финансирование питания осуществляется за счет бюджетных средств разного уровня, родительской платы, спонсорских средств.

8.2. Должностные лица, определенные директором школы, принимающие от родителей (законных представителей) оплату за питание, в обязательном порядке ведут учет поступивших средств, осуществляют перечисление средств в установленном порядке.

8.4. Учет и отчетность расходования средств на питание осуществляется ежемесячно образовательным учреждением с предоставлением в централизованную бухгалтерию управления образования документов, определенных для отчетности.

8.5. Руководитель образовательного учреждения предпринимает меры по удешевлению питания учащихся за счет спонсорской помощи родителей.