

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1 города Новоалтайска Алтайского края»

ПРИНЯТО РЕШЕНИЕМ Педагогического совета Протокол от 20.12.2021 №3	СОГЛАСОВАНО Управляющим советом Протокол от 20.12.2021 № 27	УТВЕРЖЕНО Директор школы О.В. Зинневич Приказ от 20.12.2021 № 545
---	---	--

Положение об организации горячего питания

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано на основании:

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 27.08. 2020 №1045 «Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях Алтайского края»;
- Приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 20.10. 2021 №1254 «О внесении изменения в приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 27.08.2020 №1045.

1.2. Настоящее Положение регулирует организацию горячего питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №1 города Новоалтайска Алтайского края» (далее Школа).

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЕ МЕНЮ

2.1. Обучающиеся, в зависимости от смены обучения, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который состоит из горячего блюда и напитка. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия, напитки. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, включающим горячее первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и напиток.

2.2. Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.3. Разрабатываемое для обучающихся 1-4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям: энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400-550ккал, обеда -600-750 ккал.

2.4. При разработке меню для питания учащихся предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

2.5. Для обеспечения здоровым питанием обучающихся Школы составляется цикличное меню на период не менее двух недель (10 дней).

2.6. Цикличное меню разрабатывается индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в Школе, и согласовывается директором школы.

2.7. Цикличное меню при его практическом использовании может корректироваться при

условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

2.8. Циклическое меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.9. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

2.10. В циклическом меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

2.11. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

2.13. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как парение, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

2.14. Ежедневно в рацион включаются мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Рыбу, яйца, сыр, творог рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

2.15. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.16. При составлении меню обеспечивается поступление витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ

3.1. Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

3.3. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с утвержденным графиком питания.

3.4. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов сотрудниками столовой.

3.5. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Столовая должна быть обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. Не допускается использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия.

4. ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Школа является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

4.2. Школа разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающихся в рамках курса внеурочной деятельности в 1-6 классах.

4.3. Качество готовой пищи в школьной столовой ежедневно проверяет бракеражная комиссия, в состав которой входят шеф-повар школьной столовой, медработник и директор школы. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий.

Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

4.4. Контроль за работой школьной столовой осуществляется при взаимодействии с родителями обучающихся. Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме, в форме анкетирования родителей и детей, в участии в работе общешкольной комиссии.

4.5. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания обучающихся в целом возлагается на директора школы.

**Зинк
евич**

Подписан: Зинкевич
DN: OU=Ольга,
O=Владимирова,
CN=Зинкевич,
E=shcool_1novoalt@mail.ru
Основание: я подтверждаю
этот документ своей
удостоверяющей подписью
Местоположение: место
подписания
Дата: 2021-11-07 18:36:58
Foxit PhantomPDF Версия:
9.7.1