

РАССМОТРЕНО  
На педагогическом совете  
МКОУ «Янегская школа»  
№1 от 27.08.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора  
МКОУ «Янегская школа»  
от 30.08.2024г. №82-ОД

**Положение  
об организации питания обучающихся  
в МКОУ «Янегская школа»**

## **1. Общие положения**

Настоящее Положение об организации питания обучающихся в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Янегская общеобразовательная школа» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Областным законом от 17.11.17. № 72-оз «Социальный кодекс Ленинградской области», Постановлением Правительства Ленинградской области от 24.10.06. № 295 «Об утверждении Порядка организации бесплатного питания в образовательных организациях Ленинградской области и установлении стоимости бесплатного питания обучающихся в образовательных организациях Ленинградской области» (с изменениями и дополнениями), Постановлением Правительства Ленинградской области от 6 августа 2020 года №555 "О внесении изменений в постановление Правительства № 295 "Об утверждении Порядка организации бесплатного питания в образовательных организациях Ленинградской области и установлении стоимости бесплатного питания обучающихся в образовательных организациях Ленинградской области", Уставом общеобразовательной организации.

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

Положение определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в МКОУ «Янегская общеобразовательная школа» (далее – Образовательной организации), устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

Организация питания в образовательной организации осуществляется на договорной основе с предприятием общественного питания как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

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

Все основные сведения об организации питания Образовательная организация размещает на официальном сайте в разделе «Организация питания».

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

Основной целью организации питания в Образовательной организации является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания в Образовательной организации.

Основными задачами при организации питания школьников являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, используемых при приготовлении пищи;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, здоровьесберегающих принципах;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, нуждающихся в поддержке 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. Порядок организации питания в общеобразовательной организации**

Организация питания обучающихся в Образовательной организации является обязательным направлением деятельности Образовательной организации.

Питание предоставляется обучающимся в течение учебного года в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания, нормативными правовыми актами Российской Федерации, Ленинградской области и органов местного самоуправления Лодейнопольского муниципального района.

Питание предоставляется обучающимся в учебные дни согласно календарному учебному графику.

Питание предоставляется обучающимся в часы, установленные графиком питания обучающихся Образовательной организации с учетом режима учебных занятий. График питания обучающихся Образовательной организации утверждается директором Образовательной организации на учебный год, доводится до сведения обучающихся, педагогических работников, родителей (законных представителей) обучающихся Образовательной организации.

Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: комплексными обедами обедами.

Организация обслуживания обучающихся 1-9-х классов горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

В целях обеспечения контроля над качеством организации питания в Образовательной организации директором Образовательной организации назначается лицо, ответственное за соблюдение требований к организации питания обучающихся (далее – Ответственный за организацию питания).

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

При нахождении детей в Образовательной организации более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.

Для обучающихся Образовательной организации предусматривается организация одноразового горячего питания (комплексный обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Изготовление продукции предприятием общественного питания должно производиться в соответствии с меню, согласованным с директором Образовательной организации, 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.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении 1.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется заведующим производством 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). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

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.

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.

Работа буфета организуется до 14 часов 30 минут.

#### **4. Порядок организации дополнительного питания школьников**

При организации дополнительного питания детей в Образовательной организации должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении 1 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.

### **5. Порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе**

Бесплатное питание в Образовательной организации предоставляется всем обучающимся 1-4-х классов и отдельным категориям обучающихся 5-9-х классов.

Организация Бесплатного питания осуществляется в следующем режиме:

-обучающиеся 1- 4-х классов обеспечиваются бесплатным комплексным обедом;

-обучающиеся 5-9-х классов обеспечиваются бесплатным комплексным обедом по заявлению родителей (законных представителей);

-обучающиеся 1-4 классов получают на завтрак 0,2 литра молока или иного молочного продукта.

Обеспечение Бесплатным питанием обучающихся в общеобразовательной организации производится в пределах средств бюджета Ленинградской области, выделенных на Бесплатное питание.

Бесплатное питание 1-4-х классов осуществляется всем учащимся без предоставления каких-либо документов.

Бесплатное питание отдельным категориям обучающихся 5-9-х классов предоставляется по заявлениям родителей (законных представителей) обучающихся или обучающихся.

*Условия предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся 5-9-х классов:*

Перечень документов, прилагаемых к заявлению независимо от категории обучающихся, имеющих право на Бесплатное питание, устанавливается Порядком организации бесплатного питания в образовательных организациях Ленинградской области.

Перечень документов, прилагаемых к заявлению в зависимости от категории обучающихся, имеющих право на Бесплатное питание, устанавливается Порядком организации бесплатного питания в образовательных организациях Ленинградской области.

Категории обучающихся, имеющих право на Бесплатное питание, устанавливаются Областным законом от 17.11.17. № 72-оз «Социальный кодекс Ленинградской области».

Критерии нуждаемости семей обучающихся, имеющих право на Бесплатное питание, устанавливаются Областным законом от 17.11.17. № 72-оз «Социальный кодекс Ленинградской области».

Величина среднего дохода, сложившегося в Ленинградской области, определяется нормативными актами Ленинградской области.

В Образовательной организации в целях определения обоснованности предоставления Бесплатного питания обучающимся, отнесенным к категорий, нуждающейся в социальной поддержке в виде Бесплатного питания, создаётся комиссия по организации бесплатного питания Образовательной организации (далее по тексту – Комиссия), состав которой утверждается приказом директора Образовательной организации. В состав комиссии включаются представители администрации, педагогического коллектива и родительской общественности Образовательной организации.

Заявление о предоставлении Бесплатного питания и документы, подтверждающие право на получение Бесплатного питания, подаются ежегодно до 01 сентября текущего календарного года или с момента возникновения права на получение бесплатного питания в Комиссию. Заявление составляется в форме, установленной нормативными актами Ленинградской области (Приложение 2).

В случае изменения оснований для получения Бесплатного питания заявитель обязан уведомить об этом Комиссию в течение календарного месяца.

Заявитель несет ответственность за достоверность предоставляемых документов.

Заявление о предоставлении Бесплатного питания регистрируется в установленном порядке в Образовательной организации. Заявления о предоставлении Бесплатного питания, поданные до 01 сентября и в течение учебного года, рассматриваются Комиссией в течение семи дней с момента регистрации заявления. На заседание Комиссии приглашается заявитель (законный представитель, действующий на основании доверенности). Заявление может быть рассмотрено в отсутствие на заседании комиссии заявителя (законного представителя). Комиссия вправе до и после принятия решения провести проверку документов, предоставленных заявителем, в целях выявления права обучающегося на получение Бесплатного питания.

Комиссия с учетом предоставленных документов, подтверждающих право на получение Бесплатного питания, принимает одно из следующих решений:

- предоставить обучающемуся Бесплатное питание;
- отказать в предоставлении обучающемуся Бесплатного питания (с указанием соответствующего обоснования). Основанием для отказа в предоставлении Бесплатного питания является:

- отсутствие права на Бесплатное питание

- не предоставление или неполное предоставление документов, подтверждающих право на Бесплатное питание, в соответствии с п.5.3.3., п.5.3.4. Положения. Решение Комиссии о предоставлении Бесплатного питания действует до конца учебного года. В случае окончания срока действия права на Бесплатное питание обучающийся утрачивает право на Бесплатное питание.

Решение Комиссии по каждому заявлению вносится в протокол заседания Комиссии. В протоколе заседания комиссии указывается обоснование решения Комиссии.

Директором Образовательной организации в течение трех рабочих дней после вынесения решения Комиссии издается приказ в отношении обучающихся, по которым принято решение о предоставлении или прекращении Бесплатного питания. Заявителю обеспечивается возможность ознакомиться с протоколом заседания или

выпиской из протокола заседания Комиссии, а также приказом о предоставлении или об отказе в предоставлении обучающемуся Бесплатного питания и выпиской из приказа. В случае несогласия с решением и (или) приказом заявитель имеет право обжаловать решение в установленном законом порядке.

Обязанности по организации бесплатного питания директором Образовательной организации возлагаются на работника Образовательной организации, им может быть Ответственный за питание или другое назначенное лицо с установлением дополнительной оплаты в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации, и в пределах средств, утвержденных образовательной организацией на оплату труда, согласно положению об оплате труда Образовательной организации.

Ответственный за организацию бесплатного питания:

- ведет ежедневный учет количества фактически полученного обучающимися бесплатного питания по классам;
- формирует список учащихся 5-9-х классов Образовательной организации на включение приказа о предоставлении бесплатного питания;
- информирует классных руководителей, которые в свою очередь информируют родителей (законных представителей) учащихся контингента Образовательной организации о дате и периоде предоставления бесплатного питания;
- ведёт ежемесячный учет количества фактически полученного учащимися бесплатного питания по классам;
- предоставляет данные о количестве учащихся контингента Образовательной организации, которым положено бесплатное питание;
- осуществляет составление и сдачу отчета о количестве учащихся контингента Образовательной организации, пользующихся правом ежедневного бесплатного питания по состоянию на последнее число текущего месяца по установленной форме в централизованную бухгалтерию и в организации, оказывающие услуги по организации питания.

Бесплатное питание предоставляется обучающимся в дни посещения Образовательной организации, (в дни учебных занятий согласно календарному учебному графику Образовательной организации, на учебный год), в том числе во время проведения мероприятий за пределами Образовательной организации, в рамках образовательного процесса.

## **6. Порядок организации контроля над качеством питания**

Контроль над организацией бесплатного питания возлагается на Ответственного за организацию питания, на администрацию Образовательной организации, на лиц, выполняющих функции классных руководителей, Комиссию.

Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе заведующего производством, Ответственного за организацию питания, представителя администрации и педагогов образовательной организации в количестве не менее 3-х человек. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы. Ответственный за организацию питания проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролирует получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима, режима питания, питьевого режима, предоставляет полную отчетность по питанию обучающихся.

Требования к осуществлению контроля за персоналом и помещениями пищеблока

Лица, работающие 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.

Ответственный за организацию питания 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 на бумажном 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.

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;
- 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.

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.

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.

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.

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

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.

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для



измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

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

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

Контроль за порядком поставки продуктов

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

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

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

Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

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

Контроль за условиями и сроками хранения продуктов

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

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.

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

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

Пищеблок столовой должен быть обеспечен холодильными камерами, кладовыми для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.

Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры должны быть необходимо чистыми, хорошо проветриваемыми.

Контроль качества приготовленной пищи

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.

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.

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

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

Соблюдение норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

Обучающиеся Образовательной организации получают питание согласно установленному и утвержденному директором Образовательной организации режиму питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным организатором питания и согласованным с директором общеобразовательной организации меню.

Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Образовательной организации.

При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) Комиссия совместно с заведующей производством составляют Акт замены блюда с указанием причины замены. В меню вносятся изменения и заверяются приказом директора. Исправления в меню не допускаются.

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

Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося (Приложение 3).

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы
- объём блюд для каждой возрастной группы
- 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

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.

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.

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.

На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

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

-рекомендации по организации здорового питания детей.

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

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

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

Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

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

## **7. Порядок организации питьевого режима в Образовательной организации**

Питьевой режим в Образовательной организации, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

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.

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.

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.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии

документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

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.

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 освобождаться 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.

### **8. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся**

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.

Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации общеобразовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- 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 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.

### **7. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания**

Образовательная организация 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 триместр) 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 образовательной организации, 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 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. 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 организацией и качеством предоставляемого питания.

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.

## **9. Ответственность за организацию питания**

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

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

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции 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);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка (Приложение 4);
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (Приложение 5).

Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- контролирует списки обучающихся для предоставления питания;
- 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 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;
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

вносит предложения по улучшению питания.

Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
- еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- 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 органа государственного-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

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.

## **10. Заключительные положения**

Настоящее Положение является локальным нормативным актом Образовательной организации, принимается на Педагогическом совете с учетом мнения родительской общественности и

утверждается приказом директора общеобразовательной организации.

Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

Положение принимается на неопределенный срок.

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

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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки, газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.



ЗАЯВЛЕНИЕ  
о предоставлении бесплатного питания  
в образовательных организациях Ленинградской области

Директору МКОУ «Янегская школа»  
Смирновой С.А.

от \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество (полностью)  
совершеннолетнего  
обучающегося или родителя (законного  
представителя),

проживающего по адресу: \_\_\_\_\_  
(индекс, адрес)

Паспорт серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
Дата выдачи \_\_\_\_\_  
Кем выдан \_\_\_\_\_

Прошу предоставить в соответствии со статьей 4.2 областного закона от 17 ноября 2017 года № 72-оз «Социальный кодекс Ленинградской области» бесплатное питание, включая завтрак, обед, завтрак и обед (нужное подчеркнуть)

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)  
обучающемуся \_\_\_\_\_ класса (группы), на период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_,  
дата рождения \_\_\_\_\_, свидетельство о рождении/паспорт  
серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_, место регистрации (проживания)

\_\_\_\_\_ в связи с тем, что обучающийся относится к категории \_\_\_\_\_

Родитель (законный представитель) обучающегося проинформирован, что в случае изменения обстоятельств, влияющих на получение бесплатного питания, обязуется в установленный срок письменно проинформировать образовательную организацию.

\_\_\_\_\_ (подпись)

Согласен на обработку моих персональных данных и персональных данных моего ребенка, указанных в заявлении и предоставленных документах.

\_\_\_\_\_ (подпись)

**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

**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

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

<b>Вид пищевой продукции</b>	<b>Масса, г</b>	<b>Вид пищевой продукции - заменитель</b>	<b>Масса, г</b>
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