

Документ подписан усиленной
квалифицированной электронной подписью
Минченко Валентина Валентиновна
Директор
МАОУ СОШ № 21
Серийный номер:
067B2BE500ADAD33A84CC76D9A5A3E66CE
УЦ: АО "КАЛУГА АСТРАЛ"

Утверждаю
Директор МАОУ СОШ № 21
Минченко В.В.
«23» августа 2021г.

Положение об организации питания обучающихся в МАОУ СОШ № 21

1. Общие положения

- 1.1 Настоящее Положение содержит методические рекомендации, которые определяют режим здорового питания обучающихся в МАОУ СОШ № 21.
- 1.2 Положение предназначено для МАОУ СОШ № 21, рекомендации которого направлены формирование принципов здорового, рационального, сбалансированного питания, рассчитанного на уменьшение количества потребляемых кондитерских, колбасных изделий, сахара, соли.
- 1.3 Питание школьников организуется в помещении школьной столовой доготовочного типа, где осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача с соблюдением санитарно-гигиенических правил.

2. Организация питания обучающихся в МАОУ СОШ № 21

- 2.1 Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.
- 2.2 Обучающиеся МАОУ СОШ № 21, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и(или) обеда. Продолжительность перемены для приема такой пищи должна составлять 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком. Обучающиеся второй смены обеспечиваются обедом. Замена обеда завтраком не допускается.
- 2.3 Завтрак состоит из горячего блюда и напитка. Обед включает закуску (салат), горячее первое, второе блюда и напиток. Для реализации принципов здорового питания завтрак и обед дополняются свежими фруктами, ягодами, овощами (содержание питательных веществ, ассортимент рекомендуемых продуктов см. Рекомендациях по организации питания обучающихся в ОО от 18.05.2020, утв. руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ – далее Методические рекомендации-МР)
- 2.4 В соответствии с требованиями ст. 25.2. Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в общеобразовательной организации для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) сведениями о его состоянии здоровья (назначениями лечащего врача).
Порядок организации диетического (лечебного) питания обучающихся общеобразовательных организаций, требования к составлению специализированного меню определены в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (далее – СанПиН) (ст. 8.2) и Методических рекомендациях МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, и сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

К наиболее часто встречающимся заболеваниям, требующим назначения индивидуального рациона питания (коррекции действующего) относятся, прежде всего, сахарный диабет, различные виды аллергий, непереносимость коровьего молока а также заболевания желудочно-кишечного тракта. Специализированное питание для таких детей строится в соответствии с физиологическими принципами в виде индивидуальных пищевых рационов, именуемых диетами.

2.5 Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для нормального роста и развития. (рекомендации к составлению меню см.МР)

2.6 Основные требования к составлению меню:

- содержание соли, сахара;
- соответствие наименований блюд рецептурному;
- исключение повторных блюд;
- учет сезонности;
- учет лечебного питания;
- соблюдение технология приготовления блюд и кулинарных изделий;
- учет режима питания, массы и энергетической ценности блюд (см. таблицы 1,2 МР);

2.6 Расчет оборудования, столовой и кухонной посудой для пищеблока и буфета проводится в соответствии с МР.

3. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

3.1 МАОУ СОШ № 21 является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

3.2 Независимо от организационных правовых норм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и(или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья школьников:

- соблюдают требования качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов, проводят их лабораторный контроль (МР прил. 5);
- проводят производственный контроль, основанный на принципах ХАССП;

3.3 МАОУ СОШ № 21 разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

3.3 Педагогический коллектив совместно с детьми и родителями проводит в различных формах (беседы, лекции, праздники, викторины, презентации, проекты, изготовление плакатов, наглядных пособий, «уголков здоровья») занятия по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

4. Организация мониторинга горячего питания

4.1 Мониторинг проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания школьников, повышения доступности здорового питания, формирования у детей навыков здорового питания. Мониторинг проводит учредитель образовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления образовательной организации.

4.2 Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4, 5-11 классов;
- количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1-4, 5-11 классов;
- количество обучающихся во вторую смену всего, в т.ч. 1-4, 5-11 классов;

- тип пищеблока;
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям методических рекомендаций;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями методических рекомендаций;
- наличие родительского (общественного) контроля за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.