

**Положение об организации горячего питания обучающихся 1-4 классов
МБОУ «Хабарская средняя общеобразовательная школа №2» и Плёсо-Курьинская
ООШ филиал МБОУ «Хабарская средняя общеобразовательная школа №2»**

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся 1-4 классов МБОУ «Хабарская средняя общеобразовательная школа №2» и Плёсо-Курьинская ООШ филиал МБОУ «Хабарская средняя общеобразовательная школа №2» (далее – Положение) представляет собой совокупность требований к:
- организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях;
 - качеству питания и условиям приёма пищи в образовательной организации;
 - к приёмке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов;
 - кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда;
 - обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся;
 - организации мониторинга горячего питания.
- 1.2. Положение разработано с целью совершенствования организации питания обучающихся, обеспечения безопасности, качества и доступности питания в МБОУ «Хабарская средняя общеобразовательная школа №2» и Плёсо-Курьинская ООШ филиал МБОУ «Хабарская средняя общеобразовательная школа №2» (далее – общеобразовательная организация).

2. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях

- 2.1. В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов.
- 2.2. Выбор формы организации питания осуществляется непосредственно образовательной организацией с учётом мнения родителей (законных представителей) учащихся. Деятельность общеобразовательной организации при организации питания учащихся должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.
- 2.3. Здоровое питание предусматривает первый приём пищи ребёнком дома с учётом режима дня и организации образовательного процесса. На домашние завтраки обучающихся в первую смену в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности от суточного потребления.
- 2.4. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от смены обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда.
- 2.5. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушёные, отварные), макаронные изделия и напитки в которые рекомендуется добавлять ягоды, фрукты.
- 2.6. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, включающим закуску (салат

или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, содержит 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов. для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. Не допускается замена обеда завтраком.

- 2.7. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учётом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:
- продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
 - пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый приём пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

- 2.8. Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1-4 классов должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), школьного обеда – 600-750 ккал (30-35% от суточной калорийности). При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (парение, тушение, припускание, для чего необходимо на пищеблоке наличие электрического духового и жарочного шкафа, электросковороды).

- 2.9. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюд) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

- 2.10. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.).
- 2.11. Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать процессам работы самого учреждения (количество питающихся и пропускная способность залов для приёма пищи, время на организацию процесса питания, количество смен приёма пищи и посадок за столы и т.п.).
- 2.12. На пищеблоке должны быть выделены специальные помещения для приёмки, входного контроля и хранения сырья; для предварительной обработки поступившего сырья и продукции; цеха горячей кулинарной обработки сырья; помещения для сортировки готовой продукции.
- 2.13. Для повышения эффективности процесса непрерывных улучшений в сфере питания в образовательных организациях проводится постоянный мониторинг организации системы питания. Мониторинг проводит администрация образовательной организации.

3. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций

- 3.1. Питание обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется с учётом требований СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.2. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенном к зданию, или в отдельно стоящем здании. В малокомплектных образовательных организациях (до 50 обучающихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приёма пищи, мытья столовой посуды.
- 3.3. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастрорёккости с крышками и т.п.) учитываются количествоготавливаемых блюд, их объём и виды (первое, второе и третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.
- 3.4. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.
Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.
- 3.5. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.
Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) – с использованием специальных щипцов.
- 3.6. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08, СП 2.3.6.1079-01.
Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используются разрешённые к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.
Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.7. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технологического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.
- 3.8. В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции в соответствии с СП 3.1/2.4.3598 в образовательных организациях должны проводиться противоэпидемиологические мероприятия, включающие организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна проводиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению; мытьё посуды и столовых приборов должно осуществляться с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей питьевой режим должен быть организован с использованием одноразовой посуды.

4. Требования к качеству питания и условиям приёма пищи в образовательной организации

- 4.1. Все сырьё, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01, техническим регламентам таможенного союза и СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 4.2. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации социального питания.
- 4.3. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.4.1074-01.
- 4.4. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста и изложены в СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 4.5. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, фермерских хозяйствах, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.
- 4.6. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся образовательных организаций, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 4.7. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 50% от установленного срока.
- 4.8. Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в части, Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.
- 4.9. При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие требованиям Раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённым решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».
- 4.10. Требования к информации, нанесённой на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» и действующих технических регламентов и нормативных документов и ГОСТ Р 51740-2003.
- 4.11. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных организациях, заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов устанавливают требования, которые должны включать безопасность пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также срокам годности и упаковке пищевых продуктов.
Требования к качеству и безопасности пищевой продукции в полном объёме указываются в конкурсной документации при заключении контрактов на организацию питания в образовательных организациях.
Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную информацию,

доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

- 4.12. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПиН 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08 и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами. Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.0409-08.
- 4.13. Столовые образовательных организаций должны быть обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчёта не менее двух комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а так же шкафами для хранения около раздаточной линии.
- 4.14. Не допускается использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с повреждённой эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

5. Требования к приёмке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов

- 5.1. Перевозка и приём продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.
Приёмка пищевых продуктов осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, сертификата на продукты питания.
- 5.2. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.
Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных ёмкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.
Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
Продукты имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- 5.3. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале в соответствии с формой, приведённой СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 5.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который храниться в течение года, форма журнала определяется с учётом вида питания и санитарных норм.
Для контроля качества поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведённой в СанПиН 2.4.5.2409-08.

6. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

- 6.1. Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

- Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами СП 2.3.6.1079-01.
- 6.2. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.
 - 6.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России, прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарём прививок (приказ Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 №51-н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»).
 - 6.4. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца и отметку о допуске к работе.

7. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

- 7.1. Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.
- 7.2. Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар, повар) школьной столовой, медработник (если он имеется в штате школы) и представитель администрации школы. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере её изготовления, о чём должна производиться запись в бракеражном журнале.
- 7.3. Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться 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. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приёма пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом образовательной организации, а также включать в договоры , заключаемые с родителями обучающихся на организацию питания. Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале. Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет – сайтов, мобильных приложений и т.д.) Персональная ответственность за организацию ежедневного родительского контроля возлагается на директора школы.
- 7.4. При проведении родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:
 - соответствие реализуемых блюд утверждённому меню;
 - возможность дегустации блюд, их внешний вид, вкусовые качества;
 - санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.);
 - условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
 - наличие и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - объём и вид пищевых отходов после приёма пищи;

- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
 - вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
 - информирование родителей и детей о здоровом питании.
- 7.5. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращения в адрес администрации школы, Комитета по образованию.
- 7.6. Информация о ежедневном меню, а также о цикличном меню должна размещаться на видном месте в столовой образовательной организации, а также в сети интернет на сайте образовательной организации. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой образовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.
- 7.7. Персональная ответственность за соблюдением требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а так же за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора школы.