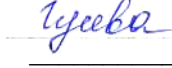


СОГЛАСОВАНО:

председатель Совета школы

МКОУ «Малоатлымская СОШ»

 Л.Л.Гусева

«24» апреля 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ:

директор

МКОУ «Малоатлымская СОШ»

 О.В.Афанасьева

Приказ № 108-од от 24.04.2014 г



ПРИНЯТО:

педагогическим советом

МКОУ «Малоатлымская СОШ»

Протокол № 3

от «24» апреля 2014 г.

Регистрационный номер 13

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«МАЛОАТЛЫМСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1 Настоящее положение разработано в целях совершенствования организации горячего питания учащихся Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Малоатлымская средняя общеобразовательная школа» (Далее – Школа).
- 1.2 Основными задачами при организации школьного горячего питания являются:
- обеспечение учащихся Школы питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся;
 - предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - модернизация школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями.
- 1.4. При организации питания учащихся Школы должны соблюдаться требования, установленные:
- приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012"Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений";
 - техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880;
 - техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 882;
 - техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 883;
 - техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 797;
 - едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299;
 - Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
 - Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
 - Федеральным законом Российской Федерации от 21 декабря 2012 г. N 273 "Об образовании в Российской Федерации»;
 - СанПиН 2.3.2.1940-05 "Об организации детского питания";
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – гигиенические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях среднего и высшего профессионального образования»;
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
 - СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества";
 - СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок».
- 1.5. Положение регулирует отношения между Школой, учащимися, родителями (законными представителями), поставщиками продуктов питания.
- 1.6. Контроль за организацией горячего питания в Школе возлагается на заместителя директора

Школы по воспитательной работе.

1.7. Организацию горячего питания в Школе обеспечивает повар Школы.

II. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

2.1. При организации питания учащихся Школы необходимо соблюдать следующие требования:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам учащихся;

б) 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.);

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 учащихся (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;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании учащихся гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания.

2.2. Учащихся Школы необходимо обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов питания для общеобразовательных учреждений.

2.3. При организации питания учащихся Школы необходимо обеспечивать потребление ими пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в Школе).

2.4. В Школе должно использоваться цикличное десятидневное меню.

2.5. В Школе предусматривается обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды. Питьевой режим в Школе организовывается в форме бутилированной воды, расфасованной в емкости, которая должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение. Качество и безопасность. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

2.6. При организации питания в Школе необходимо проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

2.7. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания учащихся Школы, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.2660-10 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.8. Для тепловой обработки продуктов используются только варка, приготовление на пару, запекание, микроволновый и конвекционный нагрев. Непродолжительное обжаривание в животном жире используется только в качестве первого этапа тепловой обработки. Использование для обжаривания кулинарных и растительных жиров не допускается.

2.9. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедшие тепловую обработку, могут включаться в рацион питания учащихся только до 1 марта.

2.10. Для всех учащихся Школы организовывается одноразовое горячее питание (завтрак) и двухразовое (завтрак и обед) для льготной категории учащихся. Интервалы между приемами пищи не должны превышать трех-четырёх часов. Для учащихся Школы, посещающих группу продленного дня, дополнительно рекомендуется организовать полдник или полноценный обед за дополнительную плату родителей (законных представителей).

2.11. Школа может организовывать горячий обед для всех учащихся за дополнительную плату

родителей (законных представителей).

2.12. В целях обеспечения системы организации питания в Школе, рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

2.13. Школа обеспечивает финансирование расходов на питание учащихся в соответствии с договорами, заключенными с поставщиками продуктов питания.

2.14. Индивидуальные предприниматели обеспечивают школьную столовую продуктами питания по безналичному расчету, с предоставлением сопроводительных документов, подтверждающих качество продуктов.

2.15. Контроль за посещением столовой учащимися Школы, осуществляют классные руководители.

2.16. На каждой перемене в столовой присутствует дежурный учитель

2.17. Классные руководители ведут ежедневный учет учащихся, получающих горячий завтрак.

2.18. Ежедневный учет учащихся льготных категорий, получающих горячий обед, ведет медицинский работник Школы.

III. ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ РАЦИОНА ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ ШКОЛЫ.

3.1. Рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

- мясо и мясопродукты;
- рыбу и рыбопродукты;
- молоко и молочные продукты;
- яйца; пищевые жиры;
- овощи и фрукты;
- крупы, макаронные изделия и бобовые;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- сахар и кондитерские изделия.

3.2. При формировании рациона питания учащихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) рекомендуется составлять 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности - 10 - 15, 30 - 32 и 55 - 60% соответственно);
- удельный вес животного белка должен быть не менее 60% от общего количества белка;
- жиры растительного происхождения должны составлять в рационе не менее 30% от общего количества жиров. В рацион включается молочный жир в виде сливочного масла, сметаны;
- легкоусвояемые углеводы должны составлять около 20-30% от общего количества углеводов;
- пищевые волокна должны составлять не менее 15-20 г. в сутки;
- завтрак должен обеспечивать 25%, обед – 35-40% от суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии;
- сбалансированность рациона по всем пищевым веществам, в том числе по аминокислотам, жирным кислотам, углеводам, относящимся к различным классам, содержанию витаминов, минеральных веществ;
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки;
- технологическая обработка продуктов должна обеспечивать высокие вкусовые качества кулинарной продукции, сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья учащихся с хроническими заболеваниями;
- учет индивидуальных особенностей учащихся;

- создание надлежащих условий приема пищи посредством оптимального санитарно – технического состояния столовой.

3.3. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закусок на завтрак могут быть использованы сыр, салат из свежих овощей и фруктов, порционные овощи, фрукты. Горячее блюдо может быть мясным, рыбным, творожным, крупяным. На завтраки широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки. Каши можно чередовать с овощными блюдами (овощное рагу, тушеная капуста, свекла, морковь в молочном соусе, овощная икра). Можно готовить смешанные крупяно – овощные блюда (овощные голубцы с рисом, морковные, капустные, свекольные котлеты с соусом, запеканки). В качестве основного горячего блюда может использоваться рыба припущенная или отварная, мясные, мясоовощные, мясокрупяные кулинарные изделия. В качестве горячих напитков на завтрак используются чай, чай с молоком, кофейные напитки (без содержания кофе и кофеина), горячие витаминизированные кисели, горячие компоты из свежих или сухих плодов, молоко, какао, напиток из шиповника и др. При наличии в составе завтрака горячего блюда в качестве напитка можно использовать соки и витаминизированные напитки промышленного производства.

3.4. Обед должен состоять из закуски, первого, второго и третьего блюда. Обязательно горячее блюдо – суп, кроме острых, на основе мясных, овощных, рыбных бульонов, а также вегетарианский и молочные супы, мясное или рыбное блюдо с овощным или крупяным гарниром. Целесообразно давать фрукты.

3.5. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 градусов С, холодные супы, напитки - не выше 14 градусов С.

3.6. Нецелесообразно давать в день более одного крупяного блюда.

3.7. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией и зависит от возраста учащихся.

3.8. Не допускается повторение в рационе одних и тех же блюд в тот же день или последующие 2 – 3 дня. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья.

IV. ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ФОРМИРОВАНИИ ОСНОВНОГО РАЦИОНА ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

4.1. В суточном рационе питания должны ежедневно присутствовать мясо или рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты.

4.1. Рыба, яйцо, творог целесообразно использовать 2-3 раза в неделю.

4.2. При приготовлении блюд используются субпродукты – печень, сердце, язык.

4.3. В меню обязательно должны включаться свежие овощи, зелень, фрукты и ягоды, натуральные соки, витаминизированные напитки. При отсутствии свежих овощей и фруктов, используются свежемороженые, плодоовощные консервы.

4.4. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании учащихся используют кукурузное, подсолнечное, соевое, рапсовое масло.

4.5. В качестве основного источника животных жиров используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье, а также сметана.

4.6. Молоко используется цельное 3,2-3,5% жирности, сыры - твердых сортов с невысокой жирностью (до 25-28 г. на 100г.)

4.7. Рыба используется только без кожи и костей.

4.8. Запрещено использовать майонезы, арахис и продукты их содержащие.

4.9. Макароны используются для питания учащихся Школы группы А и ограниченно изделия группы Б.

4.10. Использование сахара и продуктов, его содержащих, в составе основного рациона питания, ограничивается. Вместо сахара можно использовать мед.

- 4.11. Сладкие блюда и сладкие мучные кулинарные изделия используются в качестве десерта только в один из приемов пищи в день, как правило, в завтрак, не чаще 2 – 3 раз в неделю.
- 4.12. В качестве источника витамина А в питании учащихся используются печень, яйцо, рыба, молоко, сыры, сливочное масло; витамина В – хлеб, мясо, орехи, яйцо, молоко; витамина С – плоды и ягоды, овощи, зелень, картофель, отвар шиповника; витамина D – молоко, яйцо, сливочное масло, печень, морская рыба; витамина Е – растительные масла, крупы, орехи.
- 4.13. В качестве красителей в составе пищевых продуктов используются фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод.
- 4.14. В качестве пряностей могут использоваться свежие и сушеные корни петрушки, сельдерея, пастернака, лавровый лист, укроп, корица, свежая и сушеная зелень.
- 4.15. В состав пищевых продуктов могут входить только натуральные экстракты и настои из растительного сырья, а также сиропы, пряности, эссенции ароматические пищевые.
- 4.16. В качестве пищевых кислот не используются уксусная, фосфорная, винная, синтетические яблочная и молочная кислоты.
- 4.17. Запрещаются к использованию продукты, содержащие усилители вкуса.
- 4.18. В качестве разрыхлителя используется только питьевая сода.
- 4.19. В составе пищевых продуктов используется только йодированная соль.
- 4.20. Соленая рыба и соленые огурцы, не содержащие уксуса, могут использоваться не чаще одного раза в 2-4 недели.
- 4.21. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.
Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.
- 4.22. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.
- 4.23. Подогрев витаминизированной пищи не допускается.
- 4.24. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором Школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

V. ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ СТОЛОВОЙ

- 5.1. Организация горячего питания учащихся Школы.
- 5.2. Обеспечение высокого качества приготовления пищи и культуры обслуживания учащихся Школы.
- 5.3. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой.
- 5.4. Контроль за качеством приготовления пищи и требований по охране труда, состоянием трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных и обслуживающих помещений.