

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Управляющего совета
МБОУ СОШ №24 им.Н.И.Остапенко

Мигулина Мигулина Д.В..
01 сентября 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

директор МБОУ СОШ №24 им.Н.И.Остапенко

Н.В.Федякина

01 сентября 2023 г.



Положение об организации рационального питания на платной основе в МБОУ СОШ №24 им. Н.И.Остапенко

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации рационального питания на платной основе (далее - Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, Приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 16 августа 2022 г. № 1903 «Об утверждении методических рекомендаций по обеспечению — питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края», уставом муниципального бюджетного общеобразовательного — учреждения средней общеобразовательной школы №24 им. Н.И.Остапенко муниципального образования Усть-Лабинский район (далее - МБОУ СОШ №24 им.Н.И. Остапенко).

Основными задачами при организации платного питания обучающихся в МБОУ «СОШ №24 им. Н.И.Остапенко» являются:

- обеспечение обучающихся 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;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

.Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания, предоставляемого на платной основе.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом и утверждается директором школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

2.1. В МБОУ СОШ №24 им.Н.И.Остапенко в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.2. Администрация МБОУ СОШ №24 им.Н.И.Остапенко обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.3. Источник финансирования платного питания учащихся МБОУ СОШ №24 им.Н.И.Остапенко средства родителей (законных представителей).

2.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.5. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.6. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

2.7. Питание в МБОУ СОШ №24 им.Н.И.Остапенко организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню рационов горячих завтраков и обедов, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также технологических карт, содержащих количественные данные о рецептуре блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

3.1. Ежедневно в школьной столовой вывешивается утвержденное директором МБОУ СОШ №24 им.Н.И.Остапенко меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), энергетическая ценность.

3.2. Платное питание осуществляется 5 дней - с понедельника по пятницу в режиме работы МБОУ СОШ №24 им. Н.И.Остапенко. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания МБОУ СОШ №24 им. Н.И.Остапенко, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором МБОУ СОШ №24 им. Н.И. Остапенко.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором МБОУ СОШ №24 им.Н.И.Остапенко. В режиме учебного дня для приёма пищи предусматривается 5 перемен по 20 минут.

3.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в журнал «Бракераж готовой продукции».

3.5. Ответственным по закладке продуктов, осуществление контроля за закладкой продуктов, соблюдением технологии приготовления пищи, снятием и хранением проб блюд, выполнением санитарно-гигиенических правил и норм, назначается повар .

3.6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления платного питания, своевременно предоставляют в столовую информацию о количестве питающихся детей на платной основе.

3.7. Ответственный за организацию питания в МБОУ СОШ №24 им. Н.И.Остапенко, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов для организации платного питания для обучающихся;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность;
- лично контролирует количество фактически присутствующих учащихся, питающихся платно, сверяя по журналу посещаемости;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, достаточным количеством столовых приборов;
- имеет право запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания

4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

4.1. Стоимость питания на одного ребенка рассчитана исходя из требований СанПиН 2.4.5.2409-08 (Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования) и включает в себя помимо затрат на продукты питания, торговую наценку.

4.2. Для получения платного питания учащимся МБОУ СОШ №24 им. Н.И.Остапенко родителям (законным представителям) необходимо предоставить заявление установленного образца директору МБОУ СОШ №24 им.Н.И.Остапенко

4.3. Родители (законные представители) осуществляют оплату питания, перечислением на лицевой счёт поставщика питания

4.4. Сумма к оплате в последующие месяцы формируется с учетом корректировки количества дней за предыдущий месяц, в течение которых конкретный учащийся

отсутствовал. Соответственно на предстоящий месяц в квитанции указывается сумма за минусом дней отсутствия в образовательном учреждении в прошлом месяце.

4.5. При отказе от платного питания родителям (законным представителям) необходимо подать заявление об отказе от платного питания директору МБОУ СОШ №24 им.Н.И. Остапенко . В случае отсутствия заявления об отказе и факта оплаты питания на предстоящий месяц до конца текущего – учащийся выбывает из списка платного питания (по умолчанию).

4.6. Ответственность за своевременную подготовку документов (заявление от родителей) для предоставления платного питания несёт классный руководитель.

4.7.Списки учащихся, зачисленных на платное питание, утверждаются приказом директора.

4.8.Старший повар столовой ведет ежедневный учет питающихся на платной основе.

4.9. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на платной основе, и контроля над целевым расходованием средств родителей, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учёту питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию ответственными за питание.

5. Основные принципы организации рационального здорового питания.

Рациональное питание обучающихся предусматривает поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям. Здоровое питание — питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных законодательством о качестве и безопасности пищевых продуктов, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Основными принципами рационального питания являются:

- сбалансированность рациона питания;
- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;
- удовлетворение физиологической потребности обучающихся в основных пищевых веществах в соответствии с установленными нормами; разнообразие потребляемых пищевых продуктов;
- правильный режим питания.

5.1.Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием в зависимости от режима обучения (смены) и времени нахождения в общеобразовательной организации.

Продолжительность перемены для приема пищи составляет не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.Рекомендуемое количество приемов пищи в общеобразовательной организации зависит от режима функционирования в соответствии с пунктом 2.2 МР 2.4.0180-20.

В МБОУ СОШ №24 им. Н.И.Остапенко для обучающихся, находящихся в школе до 18.00. часов, один прием пищи — завтрак или обед в зависимости от режима обучения (смены), либо завтрак для детей, обучающихся в первую смену, либо обед для детей, обучающихся во вторую смену.

5.2.При формировании комплексов по приемам пищи необходимо соблюдать принципы комплектации блюд:завтрак состоит из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи. Ассортимент продуктов и

блюдо 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, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки;
- обед включает закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно;
- полдник состоит из напитка (молочные и кисломолочные продукты, кисели, соки), булочного изделия и т.д.

6. Обеспечение сбалансированности и качества питания обучающихся

6.1. Питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание.

6.2. Муниципальным органом управления образованием

разрабатывается единое муниципальное десяти дневное меню, на которое получается экспертное заключение о соответствии требованиям санитарного законодательства.

6.3. Единое муниципальное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с пунктом 2.5 МР 2.4.0179-20.

Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускается.

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 не более | грамма на человека.

6.4. 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.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

6.5. В течение дня в меню допускается отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней. При составлении меню (завтраков, обедов, полдников) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов.

6.6. Среднесуточные минимальные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6.7. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) допускается замена одних блюд, изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности в

соответствии с приложением № 11 к МР 2.3/2.4.3590-20.

6.8. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфет, который предназначен для реализации мучных, кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке в условиях свободного выбора.

6.9. Меню дополнительного питания (буфетной продукции) рекомендуется разрабатывать с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Меню дополнительного питания (с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности и цены) утверждается и согласовывается в установленном порядке.

Соки, напитки, питьевая вода рекомендуется реализовывать в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

Для организации дополнительного питания детей допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции. Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

7. Особенности организации питания обучающихся отдельных категорий

7.1. Обучающиеся имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

7.1.1. Порядок организации питания обучающихся с пищевыми особенностями в общеобразовательных организациях Краснодарского края регулируется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п. 8.2) и МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», типовыми специализированными меню Краснодарского края, разработанными для обеспечения питанием детей с непереносимостью коровьего молока, с заболеваниями сахарным диабетом и желудочно-кишечного тракта.

7.1.2. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется в МБОУ СОШ №24 им. Н.И. Остапенко лечебное и диетическое питание в соответствии с представленным родителями (законными представителями) ребенка заключением врачебной комиссии.

В МБОУ СОШ №24 им. Н.И. Остапенко для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями), в обеденном зале, оборудованном столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновой печью для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

8. Финансовая модель организации питания

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ

«Об образовании в Российской Федерации» расходы на организацию питания обучающихся возлагаются на организации, осуществляющие образовательную деятельность - МБОУ СОШ №24 им. Н.И.Остапенко. Обеспечение питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края осуществляется органами местного самоуправления.

Питание обучающихся 1-4 классов осуществляется без привлечения средств родителей за счет софинансирования из федерального, регионального и местного бюджетов в соответствии с графиком питания обучающихся как 1, так и 2 смены.

В соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20 от 18 мая 2020 г.: обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который состоит из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи; обучающиеся второй смены обеспечиваются обедом, который включает закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Не допускается замена обеда завтраком.

Положенная мера социальной поддержки в размере 5 руб. 50 коп. перечисляется на счёт поставщика питания из муниципального бюджета.