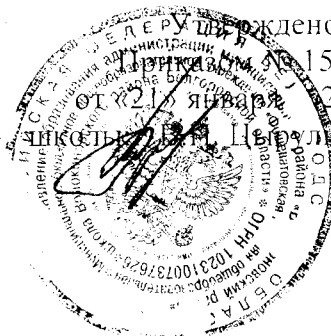


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Фощеватовская средняя общеобразовательная школа  
Волоконовского района Белгородской области»

Принято  
на заседании педагогического совета  
от «21» января 2014 г.  
Протокол № 4

Утверждено:  
Принято № 15  
от «21» января 2014 г.  
Директор школы И.М. Цыганков



### Положение об организации рационального питания учащихся

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания детей и подростков, определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов питания.

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в школе, являются:

- а) 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.);
- б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам учащихся;
- 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;
- ж) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

1.3. Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых документов:

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору(контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 (далее - Единые требования);
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Постановление правительства Белгородской области от 16.01.2012 года № 16-пп «Об утверждении долгосрочной целевой программы «Модернизация школьного питания в Белгородской области» на 2012-2014 годы» (с изменениями).

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

## **2. Основные организационные принципы питания учащихся в школе**

Питание детей в школе регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденных постановлением от 23 июля 2008 г. № 45 и действующими с 1 октября 2008 года по настоящее время.

2.1. Для учащихся организуется двухразовое горячее питание (завтрак и обед). В каждый прием пищи обязательно используются горячие блюда и кулинарные изделия, в том числе первые блюда и горячие напитки.

2.2. Интервалы между приемами пищи учащихся составляют не менее 2 - 3 часов и не более 3,5-4 часов. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.3. Для обеспечения учащихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

2.4. В школе предусматривается централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемых к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Питьевой режим организуется в следующих формах: вода, расфасованная в емкости.

2.5. Свободный доступ учащихся к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени их пребывания в школе.

2.6. При отсутствии водоснабжения организация питьевого режима учащихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости.

2.7. Ответственность за организацию питания в школе возлагается на заместителя директора.

2.8. Организация питания осуществляется школой самостоятельно.

2.9. Контроль посещения столовой и учет количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на классного руководителя. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями в день питания не позднее 1-го урока.

2.10. Сопровождают учащихся в столовую классные руководители, которые несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утвержденному списку.

2.11. Администрация школы несет ответственность за организацию питания учащихся, организует в столовой дежурство учителей.

2.12. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой определяется приказом по школе ежегодно. Родители, Управляющий совет принимают участие в контроле организации питания в школе по согласованию с администрацией школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

## **3. Условия и порядок предоставления льготного питания учащимся школы из малообеспеченных и многодетных семей**

3.1.. Учащимся из многодетных семей льготное питание предоставляется на основании справки или удостоверения, подтверждающего статус многодетной семьи, учащимся, находящимся в трудной жизненной ситуации по ходатайству администрации школы.

3.2. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания ведет ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание по классам.

3.3. В случае отсутствия в школе школьников, питание которых оплачивается за счет бюджетных средств, по уважительной причине по заявлению родителей (законных представителей) или по решению администрации школы учащимся выдается набор продуктов школьного питания на сумму стоимости неполученных завтраков и обедов.

3.4. Выдача сухого пайка осуществляется поваром, включенными в Примерный набор продуктов для школьных завтраков и обедов детей младшего и среднего школьного возраста.

3.5. Контроль организации бесплатного питания возлагается на администрацию школы, классных руководителей. Директор школы несет персональную ответственность за организацию питания школьников на бесплатной основе, выдачу компенсации в виде наборов продуктов школьного питания.

#### **4. Составление меню и ассортиментных перечней, в реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков**

4.1. Для обеспечения здоровым питанием всех учащихся школы составляется примерное меню в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также технологических карт, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

4.2. Меню разрабатывается на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей учащихся разных возрастных групп в основных пищевых веществах энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в школе и учебной нагрузки.

4.3. При необходимости для учащихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания.

4.4. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным и перечнями и меню, не допускается.

4.5. При разработке примерного меню учитывается продолжительность пребывания учащихся в школе, возрастная категория учащихся.

4.6. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

4.7. При разработке меню, для питания учащихся отдается предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

4.8. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 – 3 дня.

В смежные дни избегается использование блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупы и картофель, гарнир ко второму блюду не приготавливается из этих продуктов.

4.9. Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. стоимости.

#### **5. Принципы формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся**

5.1. При формировании рационов питания детей и подростков соблюдаются следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах, энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие

вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов

5.2. Учащиеся обеспечиваются 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.

5.3. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся составляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.2660-10 и СанПиН 2.45.2409-08.

5.4. Ежедневно в рационах 2-3 - разового питания включается мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2-3 дня.

5.5. Завтрак состоит из закуска, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски на завтрак используются сыр, салат, порционные овощи, фрукты, салаты из свежих овощей и фруктов, колбасные изделия (ограниченно) и т.п. В завтрак широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки.

5.6. Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски используется салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. Для улучшения вкуса в салат добавляются свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи. На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства), свежие фрукты.

5.7. В полдник в меню включается напиток (молоко, немолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

5.8. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче имеют температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше

14°C. Согласно нормам СанПиН, каждый учащийся получает в школе 60 -85% необходимых пищевых веществ.

5.9. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах проводится дополнительное обогащение рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

5.10. Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

5.11. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

## **6. Рекомендации по использованию отдельных видов продуктов, в том числе повышенной биологической и пищевой ценности, обогащенных микронутриентами**

6.1. В качестве основного источника белков в составе рациона питания детей и подростков используются молочные продукты, мясо, рыба, яйца. В состав рациона питания детей и подростков включаются продукты, обогащенные белком.

6.2. В качестве основного источника животных жиров в питании детей и подростков используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое сладко-сливочное масло). Запрещено использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

6.4. В питании детей и подростков используется цельное молоко 2,5%- ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты выработанные из натурального (не восстановленного) сырья.

6.5. В рацион питания детей и подростков включаются сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов. Поскольку молоко относится к продуктам повышенной эпидемиологической опасности, к его получению и переработке предъявляются повышенные требования. В питании учащихся запрещается использование молока в натуральном виде.

6.9. В питании детей и подростков не используются кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры.

6.10. Ограничивается использование в питании детей и подростков жирных видов мяса. В питании детей и подростков используется менее жирное мясо: говядина I категории, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов используется только сердце, язык, печень.

6.11. В питании детей и подростков не используются майонезы. Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (термизированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

6.12. В питании детей и подростков не применяется продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

6.13. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания детей и подростков, ограничивается использованием пищевых добавок исключается использование химических консервантов.

6.14. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов используется свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.

6.15. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев.

6.16. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, включаются в рацион питания учащихся только в период до 1 марта,

6.17. Производственный контроль за формированием рациона питания детей и подростков, его качественным и количественным составом, и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся, осуществляется специалистами, имеющими соответствующую профессиональную подготовку.

## **7. Документация по организации рационального питания**

7.1. Организация рационального питания должна быть обеспечена следующей документацией:

- приказы об организации горячего питания;
- списки учащихся из многодетных, имеющих право на льготное питание;
- табель ежедневного учёта учащихся, получающих льготное питание;
- ежемесячный отчёт о фактически отпущенном питании;
- ведомость на выдачу сухих пайков.

