

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МАОУ «ЦО № 1»
от «09» 10 2023 г. № 639

УЧТЕНО МНЕНИЕ
Совета родителей
МАОУ «ЦО № 1»
от «09» 10 2023 г. № 01

ПОЛОЖЕНИЕ

муниципального автономного общеобразовательного
учреждения «Центр образования № 1» г. Белгорода
имени Героя Российской Федерации Антона Геннадьевича
Копейкина
(сокращенное наименование - МАОУ «ЦО № 1»)
«Об организации питания»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 1» г. Белгорода имени Героя Российской Федерации Антона Геннадьевича Копейкина (далее – учреждение).

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в учреждении 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.

1.3. Настоящее положение разработано с учетом: ст. 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ, Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 г. №52-ФЗ, СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" ..

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в учреждении, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной обучающихся.

II. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

2.1. В учреждении для обучающихся с постоянным пребыванием более 3 - 4 часов организуется питание. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не превышает 3,5 - 4 часа.

2.2. Для обучающихся предусматривается обязательная организация одноразового горячего питания - обед, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.

2.3. При организации питания учреждение руководствуется: Санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел "Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях", Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01

"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков путем свободной продажи ("буфетной продукции"), согласованными с органами Роспотребнадзора по Белгородской области (письмо управления образования и науки области от 03.11.2006 г. №05-3529).

2.4. Учреждение, организуя питание самостоятельно, на основе общих принципов формирования рационов питания детей и подростков ежегодно разрабатывают и утверждают постоянно действующее циклическое двухнедельное меню горячих завтраков и обедов для обучающихся. Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания. При включении в рацион блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического оснащения пищеблоков торгово-технологическим оборудованием и организации доставки готовой продукции и транспортного обеспечения.

2.5. Циклическое двухнедельное меню и перечни буфетной продукции подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности пищевой ценности пищевых продуктов".

2.7. Ответственность за организацию питания в учреждении возлагается на директора, если иное не предусмотрено соответствующим локальным нормативным актом или договором.

2.8. Директор организует в столовых дежурство педагогических работников и обучающихся.

2.9. Режим работы столовой соответствует режиму работы учреждения. Для приема пищи предусматриваются перемены длительностью не менее 20 минут каждая. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

2.10. Директор учреждения назначает организатора питания обучающихся из числа работников с определением его функциональных обязанностей.

2.11. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой могут входить медицинский работник, шеф-повар, организатор питания обучающихся и другие. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

III. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ЛЬГОТНОЙ ОСНОВЕ

3.1. На бесплатной основе питание предоставляется обучающимся из многодетных семей, малоимущих семей, детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей.

3.2. Сумма средств для питания обучающихся из многодетных семей определяется ежегодно в пределах средств, выделенных городскому округу «Город Белгород» в форме субвенций.

3.3. В случае отсутствия в учреждении обучающихся из многодетных семей, малоимущих семей, детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей по уважительной причине (болезни, обучение в учебно-производственном комбинате) по заявлению родителей (законных представителей) и по решению директора им выдаются наборы продуктов питания на сумму стоимости неполученных завтраков и обедов.

3.4. Питание обучающихся из малоимущих семей, возможно на основании списка утверждаемого на основании следующих документов:

- заявление родителей (законных представителей);
- справка о составе семьи;
- справка о доходах семьи (за три месяца).

Возможны изменения списков обучающихся из малообеспеченных семей, нуждающихся в льготном питании, в пределах выделенных средств.

IV. ПИТАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗА СЧЕТ ПЛАТЫ

4.1. Для обучающихся, питающихся за счет родительской платы, питание осуществляется в соответствии с письменным заявлением родителей.

4.2. Классный руководитель:

- составляет списки обучающихся закрепленного класса, питающихся за счет родительской платы;
- занимается начислением родительской платы за истекший месяц;
- производит сбор денежных средств и передает их организатору питания обучающихся, либо представителю стороны обеспечивающей питание;
- сопровождает учащихся в столовую и несет ответственность за отпуск питания обучающимся согласно заявке.

4.3. Отпуск питания за наличный расчет организуется по классам, в соответствии с графиком, утвержденным директором. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на организатора питания обучающихся. Заявка на количество питающихся ежедневно представляется в столовую накануне (до 15 часов) и уточняется в день питания не позднее 2-го учебного занятия.

V. ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ

5.1. При формировании рационов обучающихся соблюдаются следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и 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.

5.2. Рационы питания обучающихся различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста и в соответствии с Нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения СССР, утвержденными Главным государственным санитарным врачом СССР 28.05.1991 №5786-91.

Нормы физиологических потребностей обучающихся в основных пищевых веществах и энергии (в сутки)

Таблица 1.1

Возраст	Белков, (грамм)		Жиров, (грамм)		Углевод, (грамм)	Энергетическая ценность, (ккал)
	Всего	В т.ч. растительные	Всего	В т.ч. растительные		
6 лет	72	47	72	11	252	2000

7 - 10 лет		80	48	80	15	324	2400
11 - 13 лет		96	58	96	18	382	2850
14 - 17 лет	Юноши	106	64	106	20	422	3150
	Девушки	93	56	106	20	422	2750

Рацион двухразового питания в учреждении обеспечивает не менее 55 % от суточной потребности детей школьного возраста в пищевых веществах и энергии, при организации трехразового питания - 65 - 70 % от суточной потребности. Завтрак составляет не менее 20 - 25 %, а обед не менее 30 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Доля белка животного происхождения от общего количества жиров - не менее 15 - 20 %. Оптимальным признается соотношение белков, жиров и углеводов как 1:1:4.

Нормы физиологических потребностей детей и подростков (завтрак, обед - 55 % от дневной нормы)

Таблица 1.2

Возраст	Белков, (грамм)		Жиров, (грамм)	Углевод ов, (грамм)	Энергетическая ценность, (ккал)
	Всего	В т.ч. растительные			
6 лет	38	24,8	36,9	156,8	1100
7 - 10 лет	42,4	25,3	43,5	184,2	1293
11 - 13 лет	49,5	29,7	50,6	214,5	1513
14 - 17 лет	45,1	27,0	46,2	195,3	1375
	53,9	32,5	55,0	233,7	1650
	49,5	29,7	49,5	198,0	1430

5.3. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

5.4. Завтрак обычно состоит из закуски, 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. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо - мясное, рыбное, творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное). В завтрак широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки.

5.5. В качестве горячих напитков в завтрак используются, какао-напиток с молоком, кофейный напиток с молоком, чай, чай с лимоном, чай с молоком и т.п.

5.6. Обед состоит из закуски, первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов,

витаминизированные напитки промышленного производства), в обед могут даваться свежие фрукты.

5.7. В обед в качестве первых блюд используются самые разнообразные заправочные супы (щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями), кроме острых. Могут использоваться бульоны - куриный, мясной, рыбный - готовить из них супы, заправленные овощами, крупами, клецками, фрикадельками. В питании широко используются вегетарианские, молочные супы. В качестве вторых блюд используются припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются рыбные, мясные, мясо-овощные, мясо-крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

5.8. Организация питания обучающихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна только в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям), в течение непродолжительного времени (не более 1 - 2 недель). В этом случае используются молочно-фруктовые холодные завтраки: кисломолочные напитки и молоко, соки и витаминизированные напитки в индивидуальной упаковке, сыр, хлебобулочные изделия, фрукты.

5.9. При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. в состав наборов продуктов сухого пайка могут включаться термизированные молочные продукты на основе йогуртов, стерилизованное молоко, сливки, молочные напитки, хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке.

5.10. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

5.11. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни избегаться использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

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

5.13. В качестве основного источника белков в составе рациона питания обязательно используются молочные продукты, мясо, рыба, яйца, включаться в состав рациона продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

5.14. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании используют кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла чаще не используются для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий.

5.15. В качестве основного источника животных жиров в питании используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое сладко-сливочное масло, вологодское масло, ограниченно-

крестьянское и топленое масло). По возможности не используется в питании обучающихся масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

5.16. В питании обучающихся используется цельное молоко 3,2 - 3,5 % - ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (не восстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий используется молоко меньшей жирности.

5.17. Чаще включаются в рацион питания обучающихся сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов), пластифицированные сырные массы, а также специализированные плавленые сыры для детского и диетического питания, при производстве которых не используются фосфаты.

5.18. В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использование молочных консервов (высшего сорта). Так, сгущенное молоко возможно используется в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3 - 4 недели). Сухое молоко может использоваться при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий. Редко используется сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток).

5.19. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

5.20. В питании обучающихся не используются кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

5.21. Ограничивается использование в питании обучающихся жирных видов мяса (птицы). В питании используется менее жирное мясо: говядина I категории, мясная свинина, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов используется только сердце, язык, печень.

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

5.23. В питании обучающихся 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.

5.24. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания обучающихся, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.).

5.25. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании используются фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каротиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

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

5.27. При производстве кулинарной продукции для обучающихся не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).

5.28. В качестве разрыхлителей используют только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

5.29. В составе пищевых продуктов используется только йодированная соль. возможна поваренная соль, йодированная йодатом калия (KIO₃), а не йодидом калия (KI).

5.30. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании, не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

5.31. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания обучающихся только в период до 1 марта.

5.32. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания учреждении не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

5.33. В питании обучающихся не допускаются к использованию продукты, способствующие ухудшению здоровья детей и подростков, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);
- кулинарные жиры;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- острые соусы (типа кетчупа);
- закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса);
- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);
- майонез для заправки первых блюд; ограничить использование майонеза для заправки салатов;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь;
- газированные напитки;
- мороженое;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;
- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики.

5.34. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании обучающихся не используются:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;

- изделия из мясной обрезки, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко-"самоквас", простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- окрошки (холодные супы);
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу-глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

5.35. Запрещен отпуск в буфеты-раздаточные соусных блюд, горячих и холодных соусов собственного приготовления.

5.36. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании обучающихся, используется яйцо с качеством не ниже диетического.

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

VI. РЕАЛИЗАЦИЯ ОБЛАСТНОЙ ПРОГРАММЫ «ШКОЛЬНОЕ МОЛОКО»

6.1. Бесплатный завтрак предоставляется всем обучающимся учреждения. Согласно программе "Школьное молоко" в рацион завтрака включаются молоко или молочные продукты по примерному меню, согласованному с санитарно-эпидемиологической службой.

6.2. Обучающиеся, обучающиеся на дому и длительно болеющие (более 3 дней), получают молоко на сумму стоимости неполученных завтраков по программе "Школьное молоко".

6.3. Поскольку молоко относится к продуктам повышенной эпидемической опасности, к его получению и переработке предъявляются повышенные требования. В соответствии с п. 2.12.5 СанПиН 2.4.2.1178-02 "Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях" в питании обучающихся в учреждении запрещается использовать молоко в натуральном виде.

6.4. В соответствии с п. 7.7. СП 2.3.6.1079-01 молочные продукты соответствуют требованиям нормативно-технической документации и сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность (качественное удостоверение, санитарно-эпидемиологическое заключение, ветеринарное свидетельство (п. 3.4.7. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов").

6.5. Для достижения оптимальной температуры отпуска молока за 1,5 - 2 часа до реализации оно извлекается из холодильной установки и оставляется на хранение при комнатной температуре.

VII. ПОРЯДОК ФИНАНСИРОВАНИЯ

7.1. Финансирование питания осуществляется за счет бюджетных средств и родительской платы.

7.2. Учет и отчетность использования родительских средств за питание осуществляется в соответствии с условиями договорных отношений (учреждение, организация обеспечивающая питанием обучающихся).