

РАССМОТРЕНО
Управляющим советом
ОГБОУ «Борисовская СОШ»
протокол №7
от «29» марта 2023 года

УТВЕРЖДЕНО
Приказом
ОГБОУ «Борисовская СОШ»
от «29» марта 2023 г. №

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЛАСТНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«БОРИСОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА А.М. РУДОГО»
БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания учащихся в Областном государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «Борисовская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза А.М. Рудого» Белгородской области (далее – школа).

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;

б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам 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) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

е) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

ж) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, единым требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.3. Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в школе, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней.

1.4. Ответственность за организацию питания несет директор школы. Директор обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю за качеством школьного питания.

1.5. Директор школы ежегодно назначает приказом ответственного за отдельные аспекты организации питания из числа педагогических работников с определением ему функциональных обязанностей, ответственных лиц за осуществление контроля качества поступающей в школу продовольственной продукции.

II. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1. Организация питания в школе осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, и индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании на основании медицинского заключения.

2.2. Горячее питание в школе с учетом режима работы школы включает двухразовое горячее питание (завтрак и обед): обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

2.3. Для всех категорий, учащихся дополнительно организуется полдник.

2.4. Питание в школе осуществляется:

- завтраки бесплатные для всех учащихся 1-11 классов;
- обеды и полдни за родительскую плату.

2.5. Бесплатным двухразовым горячим питанием (завтрак и обед) в школе обеспечиваются следующие категории обучающихся:

- дети-инвалиды, учащихся с ограниченными возможностями здоровья (при подтверждении статуса документом ПМПК), исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания в школе;

- учащихся из многодетных семей, исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания в школе;

- учащихся из малообеспеченных семей (при подтверждении статуса территориальным органом социальной защиты), исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания в школе;

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

2.7. Оплата школьного питания осуществляется через использование безналичной формы оплаты питания по квитанциям через отделения банков и личные кабинеты ИСОУ «Виртуальная школа».

III. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ БЕСПЛАТНОГО ДВУХРАЗОВОГО ПИТАНИЯ

5.1 Организация бесплатного двухразового питания учащихся льготных категорий (дети – инвалиды, учащиеся с ОВЗ, дети из многодетных семей, дети из малообеспеченных семей) осуществляется в течении всего периода обучения в дни их фактического посещения учебных занятий в школе.

5.2 Для предоставления двухразового бесплатного питания один из родителей (законных представителей) представляет в школу:

1) Заявление родителя (законного представителя) учащегося по установленной форме;

2) документ, подтверждающий личность заявителя и полномочия родителя (законного представителя) учащегося;

3) Заключение психолого-медико-педагогической комиссии, подтверждающей наличие у учащегося с ОВЗ и ребенка – инвалида недостатков в физическом и (или) психическом развитии, препятствующее получению образования без создания специальных условий (заключение ПМПК), либо медико-социальной экспертизы (экспертиза МСЭ).

4) информацию о получении статуса многодетной семьи или малообеспеченной семьи.

Все документы предоставляются в оригиналах для снятия с них копий.

5.3 Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора школы:

- принимает документы и обеспечивает их хранение до окончания срока их действия;

- устанавливает наличие/отсутствие права получения бесплатного двухразового питания;

- проводит сверку списков учащихся льготных категорий 1 раз в месяц (до 20 числа текущего месяца) (статус многодетной семьи и статус малообеспеченной семьи) с территориальным органом социальной защиты населения.

5.4 В течение 3-х (трех) рабочих дней со дня приема документов издается приказ с указанием срока предоставления бесплатного двухразового питания либо об отказе в предоставлении такого права.

5.5 Бесплатное двухразовое питание предоставляется с учебного дня, указанного в приказе по школе о предоставлении бесплатного 2-разового питания, но не более чем на срок действия документов, подтверждающих право на льготу.

5.6 Основанием для отказа в предоставлении бесплатного двухразового питания является предоставление не полного пакета документа, предоставление неправильно оформленных или утративших силу документов.

5.7 Основания для прекращения обеспечения бесплатным двухразовым питанием:

1) выходные, праздничные, каникулярные дни и дни отсутствия ребенка в школе по причине болезни, а также пребывание ребенка в иных учреждениях социальной сферы, в том числе ПВР, с организацией в них бесплатного питания;

2) окончание срока действия заключения ПМПК или экспертизы МСЭ в отношении обучающегося с ОВЗ или ребенка-инвалида и непредставление им (его родителями или законными представителями) действующих документов, дающих право на получение бесплатного двухразового питания;

3) окончание срока действия статуса многодетной семьи и статуса малообеспеченной семьи, дающих право на получение бесплатного двухразового питания;

3) прекращение образовательных отношений;

4) заявление родителя (законного представителя) о прекращении обеспечения учащегося бесплатным двухразовым питанием.

5.8 В случае утраты права на получение бесплатного двухразового питания родители (законные представители) учащегося уведомляют школу в письменной форме в срок до 3 (трех) рабочих дней со дня возникновения таких обстоятельств.

5.9 Решение о прекращении обеспечения бесплатным двухразовым питанием оформляется приказом по школе в течение 3 (трех) рабочих дней. Уведомление о принятом решении направляется заявителю через классного руководителя.

IV. ПРОЦЕДУРА ФОРМИРОВАНИЯ И ВЫДАЧИ ПРОДУКТОВЫХ НАБОРОВ

4.1 Учащиеся имеют право на замену горячего питания продуктовыми наборами в следующих случаях:

№ п/п	Категория учащихся	Стоимость набора	Период обеспечения	Условия предоставления
1	Учащиеся не льготной категории, обучающиеся на дому по состоянию здоровья в соответствии с медицинским заключением	на сумму горячего питания (завтрака) в день	на период указанного обучения	Заявление родителей (законных представителей)
2	Учащиеся из многодетных и малообеспеченных семей, учащиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды, получающие образование на дому по состоянию здоровья в соответствии с	на сумму исходя из фактической стоимости 2-разового основного питания (завтрак и	на период указанного обучения	Заявление родителей (законных представителей)

	медицинским заключением	обед) в день		
3	Учащиеся не льготной категории, получающие образование дистанционно в силу сложившихся объективных обстоятельств	на сумму исходя из фактической стоимости одноразового горячего питания (завтрак) на 1 ребенка в день	На период дистанционного обучения	Приказ министерства образования Белгородской области
4	Учащиеся из многодетных и малообеспеченных семей, учащиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды, получающие образование дистанционно в силу сложившихся объективных обстоятельств	на сумму исходя из фактической стоимости 2-разового горячего питания (завтрак и обед) в день на 1 ребенка	На период дистанционного обучения	Приказ министерства образования Белгородской области

4.2 Право на получение продуктового набора при реализации дистанционного обучения наступает автоматически с момента издания приказа по школе о переходе на дистанционную форму обучения.

4.3 Право на получение продуктового набора учащимися, обучающимися на дому, наступает после предоставления в школу следующих документов:

- 1) Заявление родителя (законного представителя) учащегося по установленной форме;
- 2) документ, подтверждающий личность заявителя и полномочия родителя (законного представителя) учащегося;
- 3) Заключение медицинской организации о необходимости обучения учащегося на дому.

4.4 Обучающиеся на дому, достигшие 18 летнего возраста (при наличии полной гражданской дееспособности) самостоятельно обращаются в школу с заявлением о предоставлении продуктового набора.

4.5 Учащиеся обеспечиваются продуктовыми наборами взамен бесплатного питания за фактические учебные дни, исключая выходные, праздничные, каникулярные дни и дни отсутствия ребенка по причине болезни при наличии справки медицинского учреждения, а также в период пребывания и обучения в иных учреждениях социальной сферы с организацией в них бесплатного питания.

4.6 Продуктовые наборы выдаются один раз в месяц в последней декаде месяца.

4.7 Приказом по школе утверждаются списки учащихся льготной и не льготной категории, состав продуктового набора, масса каждого продукта, включенного в набор, цена и сумма.

4.8 Состав продуктового набора утверждается для каждой категории учащихся отдельно.

4.9 Списки учащихся, обучающихся индивидуально на дому по состоянию здоровья формируются на весь период обучения, указанный в медицинском заключении.

4.10 В продуктовый набор включаются продукты, включенные в Типовой продуктовый набор при одноразовом и двухразовом питании, утвержденный министерством образования Белгородской области.

4.11 Продуктовые наборы выдаются одному из родителей (законных представителей) при предъявлении документа, удостоверяющего личность.

4.12 Факт получения продуктового набора и соответствие его содержания с указанием веса и стоимости каждого продукта, подтверждается подписью получателя в Ведомости выдачи.

4.13 Ведомости выдачи формируются для каждой категории учащихся отдельно.

4.14 Продуктовые наборы выдаются в школьной столовой в соответствии с графиком по каждой категории учащихся.

4.15 График выдачи продуктовых набор доводится до сведения родителей (законных представителем) классным руководителем любым доступным способом: телефонный звонок, сообщение в мессенджерах, электронной почтой.

4.16 Выдачу продуктовых набор осуществляют кладовщик школы и работник столовой.

4.17 Лица, выдающие продуктовый набор работают в индивидуальных средствах защиты: рабочая одежда, головной убор, маска, перчатки.

V. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕНЕЖНОЙ КОМПЕНСАЦИЕЙ УЧАЩИХСЯ С ОВЗ И ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ, ПОЛУЧАЮЩИХ ОБРАЗОВАНИЕ НА ДОМУ В СООТВЕТСТВИИ С МЕДИЦИНСКИМ ЗАКЛЮЧЕНИЕМ

5.1 Учащиеся с ОВЗ и дети – инвалиды, получающие образование на дому в соответствии с медицинским заключением медицинской организации, имеют право на получение денежной компенсации взамен бесплатного двухразового питания в дни фактического посещения учебных занятий.

5.2 Для получения денежной компенсации один из родителей учащихся, указанных в п.5.1. предоставляет:

1) Заявление родителя (законного представителя) учащегося по установленной форме;

2) документ, подтверждающий личность заявителя и полномочия родителя (законного представителя) учащегося;

3) Заключение медицинской организации о необходимости обучения учащегося на дому;

4) реквизиты банковского счета родителя (законного представителя) на который должны быть перечислены денежные средства при условии выбора денежной компенсации.

5.3 Обучающиеся на дому, достигшие 18 летнего возраста (при наличии полной гражданской дееспособности) самостоятельно обращаются в школу с заявлением о предоставлении денежной компенсации.

5.4 Денежная компенсация ежемесячно перечисляется на основании приказа школы на счет учащегося с ОВЗ или ребенка –инвалида, обучающегося на дому, или его родителя (законного представителя) указанного в заявлении о денежной компенсации, не позднее 10-го числа следующего месяца.

5.5 Размер денежной компенсации определяется исходя из стоимости предоставления бесплатного двухразового питания и в пределах бюджетных ассигнований.

5.6 Денежная компенсация обучающимся на дому, зачисленным в школу с 1 сентября и приобретшим это право с начала учебного года, денежная компенсация предоставляется с 1 сентября.

Денежная компенсация обучающимся на дому, зачисленным на обучение в школу в течение учебного года или приобретающим это право в течение учебного года, предоставляется с 1-го числа месяца, следующего за месяцем подачи заявлений о денежной компенсации.

VI. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

8.1 Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы школы.

8.2 Для приема пищи учащимися используется специальное помещение – обеденный зал на 210 посадочных мест.

8.3 Ежегодно утверждается график приема пищи учащимися.

8.4 График доводится классным руководителем до сведения учащихся, родителей (законных представителей) путем размещения в классном уголке, на информационном стенде в столовой, на официальном сайте школы.

8.5 Ежедневно в обеденном зале на информационном стенде размещается меню, утвержденное директором школы.

8.6 Интервалы между приемами пищи составляют не менее 2-3 часов и не более 3,5-4 часов.

8.7 Заявка количества питающихся учащихся каждого класса предоставляется классными руководителями шеф – повару на кануне до 12-00 часов. В случае отсутствия учащегося в школе, заявку на следующий день может подать родитель (законный представитель) либо сам учащийся, связавшись с классным руководителем любым удобным средством коммуникации.

8.8 Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах, в соответствии с графиком приема пищи.

8.9 За каждым классом в столовой закреплены обеденные столы путем нанесения соответствующей маркировки.

8.10 Классные руководители сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания в заявленном количестве.

8.11 Обеспечение горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы.

8.12 В целях обеспечения качественной организации питания проводится обучение работников пищеблока на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца), а также у поставщиков технологического оборудования.

VII. ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ МЕНЮ ОСНОВНОГО ПИТАНИЯ

7.1 Питание в школе организуется на основе разработанного меню основного питания на период не менее двух недель (10 -14 дней) для двух возрастных групп: 7-11 лет/12 лет и старше.

7.2 Меню основного питания утверждается директором школы.

7.3 Меню основного питания размещается на официальном сайте школы.

7.4 Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания (требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Двухнедельное меню составляется дифференцированно по возрастным группам учащихся с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона.

7.5 Меню основного питания должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур (приложение б).

7.6 Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

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

7.8 В меню основного питания не допускается:

- повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день, или последующие 2-3 дня;

- повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни;

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

- повторение в различных приемах пищи в один день одних и тех же блюд: при наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих же продуктов.

7.9 Ежедневно, на основе меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы.

7.10 Ежедневное меню основного питания размещается на информационном стенде в обеденном зале.

7.11 Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

VIII. ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО МЕНЮ

8.1 Лечебное и диетическое питание для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется по индивидуальному меню на основании представленного родителями (законными представителями) назначения лечащего врача.

8.2 Индивидуальное меню разрабатывается специалистом – диетологом с учетом заболевания ребенка по назначениям лечащего врача.

8.3 Допускается употребление детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями этих детей.

8.4 При осуществлении питания готовыми домашними блюдами на контейнере обязательно указывается следующая информация:

- фамилия имя отчество ребенка,
- класс обучения,
- содержание блюда;
- дата изготовления;
- подпись родителя (законного представителя).

8.5 Питание осуществляется в общем обеденном зале.

8.6 Контейнер с готовым блюдом хранится в специально отведенном холодильнике. При необходимости разогревается в микроволновой печи.

8.7 Контейнер с готовым блюдом выдается только один раз и пища подлежит употреблению в один прием.

8.8 Остатки пищи утилизируются, путем выбрасывания в контейнер для отходов в обеденном зале.

8.9 Контейнер, в котором хранилось готовое блюдо, после удаления остатков пищи, ребенок упаковывает и уносит с собой.

8.10 Контроль за выдачей готового домашнего блюда осуществляет классный руководитель.

8.11 График приема пищи детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, формируется индивидуально, в соответствии с назначением лечащего врача.

IX. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

9.1 В школе обеспечен свободный доступ учащихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе.

9.2 Питьевой режим в школе организован посредством установки специальных «питьевых фонтанчиков».

9.3 При проведении массовых мероприятий продолжительностью более 2-х часов каждый ребенок, участник мероприятия, обеспечивается дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства в расчете не менее 1,5 литра на одного ребенка.

Х. ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ РАЦИОНА ПИТАНИЯ

10.1 При формировании рациона основного питания учащихся соблюдаются следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

– удовлетворение потребности детей 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.

10.2 Завтрак должен содержать горячее блюдо - творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное), мясное, рыбное. В завтрак широко используются молочные каши, запеканки. В качестве горячих напитков в завтрак используются, какао-напиток с молоком, чай, чай с лимоном, чай с молоком и т.п.

10.3 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 качестве закуски используется салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

10.4 В полдник включается напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

10.5 Допускается использовать в питании учащихся:

– сгущенное молоко в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели);

– маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) в составе булочных и мучных кондитерских изделий;

– субпродукты: сердце, язык и говяжья печень;

– яйцо с качеством не ниже диетического;

– в качестве пряностей: свежую и сушеную зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корицу; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.

– пищевую соду (гидрокарбонат натрия) (в качестве разрыхлителя)

10.6 Не допускается использовать в питании учащихся:

– кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий);

– майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии);

– ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.);

– химические консерванты (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.)

– 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.

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

10.8 Запрещен такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

10.9 Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

10.10 С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

10.11 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается принимать:

– пищевую продукцию без маркировки и (или) истекшим сроком годности и (или) признаками недоброкачества;

– пищевую продукцию, не соответствующую требованиям технических регламентов Таможенного союза;

– мясо всех видов сельскохозяйственных животных и птицы, рыбу, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

– непотрошеную птицу;

– мясо диких животных;

– яйца и мясо водоплавающих птиц;

– яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

– консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- крупу, муку, фрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями и зараженные амбарными вредителями;
 - пищевую продукцию домашнего (непромышленного) изготовления;
 - кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
 - овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
 - зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
 - макаронные изделия (флотки (с фаршем), макаронные изделия с рубленым яйцом);
 - творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки;
 - простоквашу – «самоквас»;
 - грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
 - молоко и молочную продукцию из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельско – хозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
 - Блюда, изготавливаемые из мяса, птицы и рыбы (кроме соленой), не прошедшие тепловую обработку;
 - субпродукты, кроме говяжьей печени, языка и сердца;
- 10.12 В питании не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья обучающихся, а также обострению хронических заболеваний:
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
 - масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;
 - жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания;
 - уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
 - острые соусы (типа кетчупа), майонез;
 - овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус;
 - кофе натуральный; тонизирующие напитки, в том числе энергетические;
 - соки концентрированные диффузионные;
 - кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин;
 - ядро абрикосовой косточки, арахис.
 - газированные напитки; газированная вода питьевая;
 - мороженое и молочная продукция на основе растительных жиров;
 - жевательная резинка;
 - кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
 - карамель, в том числе леденцовая;
 - холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;
 - окрошки и холодные супы;

- яичница глазунья;
- паштеты, блинчики с мясом и творогом;
- блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления;
- картофельные и кукурузные чипсы, снеки;
- изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, которые приготовили в палаточном лагере;
- сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности;
- молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности;

10.13 Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

10.14 Витаминизация блюд проводится под контролем медицинской сестры.

10.15 Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

10.16 Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции, установленной нормами СанПиН с учетом ее пищевой ценности.

10.17 При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

XI. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ РАЗЛИЧНЫХ ФАКТОРОВ

11.1 Прием продовольственного сырья и пищевой продукции для организации питания в школе производится при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке соответствия.

11.2 При изготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий обеспечивается последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции.

11.3 Система приточно – вытяжной вентиляции пищеблока оборудуется отдельно от системы вентиляции учебных кабинетов, санитарно – бытовых помещений.

11.4 Пищеблок оборудуется исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.

11.5 В пищеблоке ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств отдельно промаркированным инвентарем. Инвентарь для уборки туалетов хранится отдельно от инвентаря для уборки производственных помещений.

11.6 Медицинская сестра проводит ежедневный осмотр работников столовой (занятых изготовлением продукции и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, продовольственным сырьем) на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (приложении № 1) на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

11.7 В помещении столовой не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В пищеблоке и обеденном зале не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

11.8 Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.

11.9 Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

11.10 Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники столовой обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

11.11 В целях недопущения возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности - в складских помещениях (приложения № 2 и 3).

11.12 Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

11.13 Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечной машине с

использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

11.14 Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

11.15 В целях исключения риска токсического воздействия, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

11.16 Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

ХII. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ

12.1 Текущий контроль организации питания школьников осуществляют работники школы, ответственные за организацию питания, бракеражная комиссия и общественная комиссия, в состав которой входят члены Управляющего совета, совета отцов и родительского комитета. Состав и полномочия комиссий регламентируются соответствующими локальными актами.

12.2 Состав комиссий ежегодно утверждается приказом директора школы.

12.3 Выдача готовой пищевой продукции к употреблению учащимися осуществляется после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции и Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение №3, 4).

12.4 В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке ежедневно отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

12.5 В школе проводится производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации.

12.6 Основные направления производственного контроля:

- контроль за формированием рациона питания, приемом пищи;

- входной производственный контроль, включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры температуры и выборочные лабораторные исследования;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока, включая контроль проведения ремонтных работ;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологических процессов, в т.ч. хронометраж технологических процессов, инструментальные замеры температуры в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала;
- приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение температуры готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы);
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

12.7 Ежегодный мониторинг организации школьного питания осуществляется на основе анализа состояния питания учащихся по следующим направлениям:

- состояние здоровья обучающихся;
- характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
- обеспеченность обучающихся двухразовым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- соответствие школьного пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- ценообразование, стоимость питания, дотации на питание обучающимся ОУ из средств регионального бюджета и внебюджетных источников;
- изучение общественного мнения об организации питания в школе;
- система электронных безналичных расчетов при оплате питания;
- пропаганда здорового питания в школе;
- осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в школе;
- подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в ОУ.

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника
1.							
2.							

Приложение № 2

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30

Приложение № 3

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение № 4

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органо-лептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							

итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение № 7

График замены кипяченой воды

Дата замены кипяченой воды	Время замены	Объем кипяченой воды	Подпись работника, проводившего замену кипячёной воды

Ведомость выдачи продуктовых наборов учащимся ОГБОУ «Борисовская СОШ»

№	ФИО учащегося	Класс	Период, за который выдан набор (месяц)	Количество учебных дней, за который выдан набор	Цель использования набора	ФИО получившего набор	Подпись о получении набора	Дата получения

Директору областного государственного
бюджетного общеобразовательного учреждения
«Борисовская средняя общеобразовательная школа
имени Героя Советского Союза А. М. Рудого
Белгородской обл. Головки И.В.
от _____

Проживающего по адресу:

Паспорт: серия _____, номер _____

Дата выдачи _____

Кем выдан: _____

Заявление

**о предоставлении бесплатного двухразового питания
обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья/ребенку – инвалиду,
обучение которого организовано государственной общеобразовательной организацией,
подведомственной министерству образования Белгородской области**

Прошу предоставить в соответствии с частью 7 ст.79ФЗ от 29 декабря 2012 года №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», законом Белгородской области от 31 октября 2014 года №314 «Об образовании в Белгородской области», постановлением Правительства белгородской области от 18 мая 2020 года №195-пп «Об утверждении порядка организации питания обучающихся и осуществления мер по социальной поддержке детей из семей, нуждающихся в социальной поддержке в государственных общеобразовательных организациях Белгородской области», бесплатное двухразовое питание, включающее завтрак и обед, _____

Учащемуся _____ класса на период с _____ по _____.

Дата рождения: _____, свидетельство о рождении/ паспорт _____

Серия _____, № _____, место регистрации (проживания) _____

_____. В связи с тем что учащийся является обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, ребенком – инвалидом (нужное подчеркнуть), обучение которого организовано государственной общеобразовательной организацией, подведомственной министерству образования Белгородской области.

Родитель (законный представитель) учащегося проинформирован, что в случае изменения обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового питания, обязуется в установленный срок письменно проинформировать школу в трехдневный срок.

_____/ _____

Согласен на обработку моих персональных данных и персональных данных моего ребенка, указанных в заявлении и представленных документах.

Подпись _____

Дата _____

Директору областного государственного
бюджетного общеобразовательного учреждения
«Борисовская средняя общеобразовательная школа
имени Героя Советского Союза А. М. Рудого
Белгородской обл. Головки И.В.
от _____

Проживающего по адресу:

Паспорт: серия _____, номер _____
Дата выдачи _____
Кем выдан: _____

Заявление

**о замене бесплатного двухразового питания
обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья/ребенку – инвалиду,
обучение которого организовано государственной общеобразовательной организацией,
подведомственной министерству образования Белгородской области, на дому
продуктовым набором или денежной компенсацией**

Прошу заменить в соответствии с частями 7, 7.1., 7.2., ст.79 ФЗ от 29 декабря 2012
года №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» бесплатное двухразовое
питание, денежной компенсацией / продуктовым набором (нужное подчеркнуть) для
приготовления готовых горячих блюд в домашних условиях

_____,
учащемуся _____ класса на период с _____ по _____.

Дата рождения: _____, свидетельство о рождении/ паспорт _____
Серия _____, № _____, место регистрации (проживания) _____

_____. В связи с
тем, что учащийся является обучающимся с ограниченными возможностями здоровья,
ребенком – инвалидом (нужное подчеркнуть), обучение которого организовано
государственной общеобразовательной организацией, подведомственной министерству
образования Белгородской области.

Родитель (законный представитель) учащегося проинформирован, что в случае изменения
обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового питания, обязуется в
установленный срок письменно проинформировать школу в трехдневный срок.

_____/_____

Согласен на обработку моих персональных данных и персональных данных моего
ребенка, указанных в заявлении и представленных документах.

Прошу перечислять компенсационную выплату на мой расчетный счет
№ _____ в банковском учреждении _____ ИНН
_____ БИК _____ КПП _____

Подпись _____
Дата _____

Директору областного государственного
бюджетного общеобразовательного учреждения
«Борисовская средняя общеобразовательная школа
имени Героя Советского Союза А. М. Рудого
Белгородской обл. Головки И.В.

от _____

Проживающего по адресу:

Паспорт: серия _____, номер _____

Дата выдачи _____

Кем выдан: _____

Заявление

**об замене бесплатного двухразового питания
обучающегося из многодетной семьи/малообеспеченной семьи, обучение которого
организовано государственной общеобразовательной организацией, подведомственной
министерству образования Белгородской области на дому, продуктовым набором**

Прошу заменить в соответствии с законом Белгородской области от 31 октября 2014 года №314 «Об образовании в Белгородской области», постановлением Правительства белгородской области от 18 мая 2020 года №195-пп «Об утверждении порядка организации питания обучающихся и осуществления мер по социальной поддержке детей из семей, нуждающихся в социальной поддержке в государственных общеобразовательных организациях Белгородской области» бесплатное двухразовое питание продуктовым набором для приготовления готовых горячих блюд в домашних условиях _____, учащемуся _____ класса на период с _____ по _____.

Дата рождения: _____, свидетельство о рождении/ паспорт _____

Серия _____, № _____, место регистрации (проживания) _____

_____. В связи с тем, что учащийся является ребенком, относящимся к категории детей из многодетной семьи/ малообеспеченной семьи (нужное подчеркнуть), обучение которого организовано государственной общеобразовательной организацией, подведомственной министерству образования Белгородской области на дому по медицинским показаниям.

Родитель (законный представитель) учащегося проинформирован, что в случае изменения обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового питания, обязуется в установленный срок письменно проинформировать школу в трехдневный срок.

_____/_____

Согласен на обработку моих персональных данных и персональных данных моего ребенка, указанных в заявлении и представленных документах с целью реализации мер социальной поддержки.

Срок и условия прекращения обработки персональных данных: ликвидация органа социальной защиты населения.

Порядок отзыва согласия: на основании заявления субъекта персональных данных.

Подпись _____

Дата _____

Директору областного государственного
бюджетного общеобразовательного учреждения
«Борисовская средняя общеобразовательная школа
имени Героя Советского Союза А. М. Рудого
Белгородской обл. Головки И.В.
от _____

Проживающего по адресу:

Паспорт: серия _____, номер _____
Дата выдачи _____
Кем выдан: _____

Заявление

**об обеспечении бесплатным двухразовым питанием
обучающегося из многодетной семьи/малообеспеченной семьи, обучение которого
организовано государственной общеобразовательной организацией, подведомственной
министерству образования Белгородской области**

Прошу предоставить в соответствии с законом Белгородской области от 31 октября 2014 года №314 «Об образовании в Белгородской области», постановлением Правительства белгородской области от 18 мая 2020 года №195-пп «Об утверждении порядка организации питания обучающихся и осуществления мер по социальной поддержке детей из семей, нуждающихся в социальной поддержке в государственных общеобразовательных организациях Белгородской области», бесплатное двухразовое питание, включающее завтрак и обед,

_____ учащемуся _____ класса на период с _____ по _____.

Дата рождения: _____, свидетельство о рождении/ паспорт _____

Серия _____, № _____, место регистрации (проживания) _____

_____. В связи с тем что учащийся является ребенком, относящимся к категории детей из многодетной семьи/малообеспеченной семьи (нужное подчеркнуть), обучение которого организовано государственной общеобразовательной организацией, подведомственной министерству образования Белгородской области.

Родитель (законный представитель) учащегося проинформирован, что в случае изменения обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового питания, обязуется письменно проинформировать школу в трехдневный срок.

_____/_____

Согласен на обработку моих персональных данных и персональных данных моего ребенка, указанных в заявлении и представленных документах с целью реализации мер социальной поддержки.

Срок и условия прекращения обработки персональных данных: ликвидация органа социальной защиты населения.

Порядок отзыва согласия: на основании заявления субъекта персональных данных.

Подпись _____

Дата _____