

Принято  
на заседании Совета школы  
Протокол № 1 от 29 августа 2015г.



## Положение об организации рационального питания в МОУ СШ № 3

### 1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания в МОУ СШ № 3

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в школе являются:  
- обеспечение детей и подростков полноценным 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 детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;  
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее положение разработано с учетом положений Концепции государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации, одобренной постановлением Правительства РФ от 19.08.1998 г. № 917

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в школе, принципы и методику формирования рациона питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, использовании, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков, а также содержит рекомендации по использованию продуктов пищевой биологической и пищевой ценности.

1.5. Данное Положение принимается на Совете школы. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

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

2.1. Для учащихся МОУ СШ № 3 предусматривается организация горячего питания (завтрак) и двухразовое питание (обед) для обучающихся, у которых интервал между приемами пищи превышает 3,5-4 часа.

2.2. При организации питания необходимо руководствоваться Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах образовательных организациях, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2.3. К обслуживанию горячими завтраками допускается предприятия, имеющие соответствующую материальную базу, квалифицированные кадры, опытные работники, заключившие совместный договор.

2.4. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными с санитарно-пищевой лабораторией перечнями и меню, не допускается. Порядок утверждения перечня распространяется на все места ее реализации, действующие в школе.

2.5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать СанПиН-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.6. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школой, ввиду санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и нормативам нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, адекватной

контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляются центральным территориальным отделом Роспотребнадзора.

2.7. Ответственность за организацию питания возлагается на руководителя школы.

2.8. Администрация школы совместно с общешкольным родительским комитетом на платной или бесплатной основах обязана организовывать горячее питание для обучающихся.

2.9. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы школы (5 или 6 дней). Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью 20 минут каждая.

2.10. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем школы. Контроль за посещением столовой, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на зам. директора по ВР, классного руководителя.

2.11. Классные руководители или учителя сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку

2.12. Заместитель директора по ВР ведет ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание в школе, по классам.

2.13. Администрация школы организует в пищеблоке дежурство учителей и обучающихся.

2.14. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, учитель, представитель род. комитета школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.15. Администрация школы ежедневно согласовывает рационы завтраков, обедов и ужинов с учетом утвержденных в установленном порядке циклических двухнедельных меню.

2.16. В случае отсутствия в школе условий для организации питания школьников, по заявлению родителей (законных представителей) или по решению администрации школы обучающимся выдается набор продуктов школьного питания на сумму стоимости неполученных завтраков и обедов или денежный эквивалент.

### **3. Принципы формирования рационов питания.**

3.1. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе, а 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.

3.2. Рационы питания детей и подростков различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и подростков и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего школьного возраста в соответствии с Нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, утвержденными Главным государственным санитарным врачом.

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

3.4. Завтрак состоит из горячего блюда, горячего напитка. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо – мясное, рыбное, творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное), разнообразные пудинги и запеканки.

3.5. В качестве горячих напитков в завтрак используются горячее молоко, какао – напиток с молоком, чай, чай с молоком и т.п.

3.6. Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе – мясное или рыбное с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства), целесообразно в обед давать детям свежие фрукты.

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

3.8. 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 должен приготавливаться из этих продуктов.

3.9. Производственный контроль за формированием рациона питания детей и подростков, его качественным и количественным составом и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, осуществляется специалистами, имеющими соответствующую профессиональную подготовку и аттестованными на осуществление производственного контроля.