

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации здорового питания обучающихся**

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Хуторская основная общеобразовательная школа»**

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Администрация общеобразовательного учреждения «Хуторская основная общеобразовательная школа» организует работу по организации здорового питания в образовательном учреждении.

* 1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации здорового питания детей и подростков в образовательном учреждении, определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов здорового питания.
  2. Основные понятия.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим Федеральным законом, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

* 1. Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включающие всебя:
* обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевыхпродуктов;
* соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
* соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества)
* наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
* обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
* применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
* обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;
* исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.
  1. Основными задачами при организации питания детей и подростков в МБОУ «Хуторская ООШ» 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 идр.);

б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся общеобразовательных учреждений;

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

з) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

* 1. Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых документов:
* Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучиинаселения»;
* Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевыхпродуктов»;
* Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в РоссийскойФедерации»;
* постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 года № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитиеобразования»;
* законБелгородскойобластиот31октября2014года№314

«Об образовании в Белгородской области»;

* законБелгородскойобластиот28декабря2004года№165

«Социальный кодекс Белгородской области» (с изменениями);

* постановление Правительства Белгородской области от 30 декабря 2013 года № 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородскойобласти»;
* постановление Правительства Белгородской области от 09 ноября 2015 года № 399-пп «Об утверждении Регламента организации контроля результатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками Белгородскойобласти»;
* постановление Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года № 469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области»;
* Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питаниянаселения»;
* Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей имолодежи»;
* Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевыхпродуктов»;
* Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 30 декабря 2019года;
* Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций» утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 18 мая 2020года;
* Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека,Главным

государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой

18 мая 2020 года Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

* 1. Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся школы, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации здорового питания обучающихся МБОУ «Хуторская ООШ», 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

Питание детей в школе регламентировано требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года №32.

Питание детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам в школе, организуется непосредственно указанными организациями.

Основным организационным принципом питания учащихся школы является применение единого стоимостного подхода («тарелка» единой наполненности и стоимости) для всех категорий обучающихся (получающих питание за счет бюджетных средств, либо за родительскую плату).

* 1. Для обучающихся МБОУ «Хуторская ООШ» необходимо организовывать горячее здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическимитребованиями.

Обучающиесяпообразовательнымпрограммамначальногообщего образования в муниципальных образовательныхорганизацияхобеспечиваются учредителямиорганизацийнеменееодногоразавденьбесплатнымгорячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда и горячегонапитка,за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета,бюджетовсубъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательствомРоссийскойФедерации. Обучающиеся с 5 по 9 классы МБОУ «Хуторская ООШ» обеспечиваются одноразовым бесплатным питанием (завтраком).

Стоимость бесплатного одноразового горячего питания (завтрак) должна быть единой для всех обучающихся образовательного учеждения.

Для обучающихся, получающих образование на дому, необходимо организовать питание в виде продуктовых наборов («сухих пайков») исходя из фактической стоимости горячего завтрака в конкретной территории.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети из многодетных семей обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием, из них получающие образование на дому - продуктовым набором («сухим пайком») на сумму фактически сложившейся стоимости двухразового горячего питания в конкретнойтерритории.

Выдача продуктового набора («сухого пайка») также производится обучающимся из многодетных семей, детям с ограниченными возможностями здоровья в период обучения на дому с использованием дистанционных форм на основании приказа образовательнойорганизации.

* 1. Выдача продуктового набора («сухого пайка») осуществляется продуктами согласно приложению к настоящемуПоложению.
  2. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы общеобразовательнойорганизации.

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Общеобразовательная организация | до 6 часов | один прием пищи - завтрак или обед |
| более 6 часов | не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену) |
| Группы продленного дня в общеобразовательной организации | до 14.00 | дополнительно к завтраку обед |
| до 17.00 - 18.00 | дополнительно обед и полдник |
| Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе) | более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса | дополнительно к завтраку обед |

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут

в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

* 1. Ответственность за организацию качественного питания в образовательном учреждении возлагается непосредственно на руководителя.

Координацию деятельности образовательного учреждения по организации питания обучающихся и контроль за исполнением ими законодательства РФ в сфере организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций осуществляют органы управления образованием муниципальных районов и городских округов совместно с органами местного самоуправления муниципальныхобразований,

Руководитель образовательной организации обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю за качеством школьногопитания.

Руководитель общеобразовательной организации назначает приказом ответственного организатора школьного питания из числа работников данной организации с определением ему функциональных обязанностей и ответственного за осуществление контроля качества поступающей в образовательную организацию продовольственнойпродукции.

* 1. Администрация общеобразовательной организации совместно с Управляющим советом, родительским комитетом и предприятиями общественного питания на платной и бесплатной основах обязана организовывать горячее питание дляобучающихся.

При организации питания детей образовательное учреждение обязано учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья, по медицинским показаниям организовать диетическоепитание.

При постановке ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе родителю ребенка (законному представителю) необходимо обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением (обращением или иной принятой в организации формой) о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания (назначения лечащеговрача).

На основании полученных документов руководитель образовательной организации совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования впитании

блюд и продуктов, принесенных из дома.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом- диетологом с учетом заболевания ребенка.

Руководителю образовательной организации рекомендуется проинформировать классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи ипрофилактики.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевыхаллергенов.

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных ворганизации.

В образовательном учреждении, питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытьярук.

* 1. Организация питания в образовательном учреждении может осуществляться с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках образовательного учреждения.

К обслуживанию горячим питанием школьников допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятия общественного питания).

Индустриальными способами производства питания для школьников рекомендуется обеспечивать промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах

с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство наборов (рационов) питания, с последующей их выдачей доготовочными и раздаточными столовыми общеобразовательных учреждений.

* 1. В образовательномучреждении рекомендуется предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразовогоприменения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в общеобразовательномучреждении.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в тримесяца.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

* кипятить воду нужно не менее 5минут;
* до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где онакипятилась;
* смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольнойформе.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов

каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

* 1. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляетсябракеражной комиссией (назначается приказом по образовательной организации), в состав которой входят медицинский работник общеобразовательной организации, заведующий производством, организатор школьного питания (дежурныйучитель).

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться 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) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме однойпорции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C.

Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечиваются посредством проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов.

Предметом школьного производственного контроля является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а именно детей и подростков (в т.ч. санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, технических регламентов и др.), выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий предприятиями, осуществляющими организацию питания в образовательном учреждении, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции,услуг.

Применительно к образовательному учреждению возможны следующие основные направления производственного контроля за организацией питания в образовательномучреждении:

* + контроль за формированием рациона питания, приемомпищи;
  + входной производственный контроль, включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры t° и выборочные лабораторные исследования;
  + контроль санитарно-технического состояния пищеблока,включая

контроль проведения ремонтных работ;

* + контроль сроков годности и условий храненияпродуктов;
  + контроль технологических процессов, в т.ч. хронометраж технологических процессов, инструментальные замеры t° в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарныхизделий;
  + контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения (в т.ч. инструментальные замеры t°; экспресс-методы, такие, как йод - крахмальная проба, определение активного хлора в растворах; исследования смывов с объектов внешнейсреды);
  + контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыкамиперсонала;
  + приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение t° готовой пищи на раздаче, оставление суточнойпробы);
  + ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
  1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных организаций должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно- санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством РоссийскойФедерации.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализациипродукта.

* 1. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество ибезопасность.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследованийсельскохозяйственной

продукции, должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

* 1. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

В организациях общественного питания образовательных организаций должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

* 1. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальныхисследований.
  2. Родительским комитетам, опекунским советам, представителям совета отцов и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в общеобразовательной организации в составе общественных комиссий по согласованию с администрацией общеобразовательногоучреждения.

Положение о работе Комиссии, состав и график работы разрабатывается общеобразовательной организацией, утверждается приказом директора на каждый учебныйгод.

В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 3-х человек), представитель совета отцов, медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся в образовательнойорганизации.

Рассмотрение вопроса о результатах деятельности общественной комиссии осуществляется не менее двух раз в учебном году (декабрь, апрель) на совещаниях при директоре образовательнойорганизации.

* 1. Питание в общеобразовательной организации может быть организовано за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законныхпредставителей)

обучающихся.

Оплата школьного питания производится через использование безналичной формы оплаты питания по квитанциям через отделения банков и личные кабинеты электронной системы «Виртуальнаяшкола».

Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на ответственного организатора школьного питания, определенного приказом руководителя образовательной организации. Заявка на количество питающихся школьников предоставляется администрацией образовательной организации за сутки до даты оказания услуги и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

Определенный в установленном порядке организатор школьного питания образовательной организации ведет ежедневный учет обучающихся, в т.ч. получающих бесплатное питание в данной образовательной организации, по классам. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями общественного питания организатор школьного питания образовательной организации не позднее 5 дней по окончании месяца готовит утвержденный руководителем образовательной организации отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием общественного питания, совместно с классными руководителями образовательной организации проводит работу по распространению абонементов на горячее питание среди обучающихся всехклассов.

* 1. Классные руководители или учителя образовательной организации сопровождают детей в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденномусписку.

Администрация образовательной организации несет ответственность за организацию питания обучающихся, организует питание обучающихся в обеденном зале школьной столовой или специально отведенных для приема пищи оборудованных столами и стульями помещениях образовательной организации, а также организует дежурство учителей и обучающихся старше 14 лет, с согласия их родителей (законныхпредставителей).

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

* 1. В целях обеспечения системы организации питания в образовательных организациях рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения установленногообразца).

Ответственные работники пищеблока должны вести документацию, предусмотренную в том числе требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложения 1,2,3,4,5,8,13 раздела VIII).

* 1. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания рекомендуется осуществлять на основе анализа состоянияпитания

обучающихся образовательногоучреждения по следующим направлениям:

* + состояние здоровья обучающихся образовательныхорганизаций;
  + характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличностименю;
  + обеспеченность обучающихся образовательных организаций здоровым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами инормативами;
  + соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно- эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организациипитания;
  + ценообразование, стоимость питания в образовательных организациях, дотации на питание обучающимся образовательных организаций из средств бюджетов разных уровней и внебюджетныхисточников;
  + изучение общественного мнения об организации питания в образовательныхорганизациях;
  + система электронных безналичных расчетов при оплате питания обучающихся образовательныхорганизаций;
  + пропаганда здорового питания в образовательных организациях области;
  + осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
  + реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в образовательныхорганизациях;
  + подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в образовательныхорганизациях.
  1. Образовательное учреждение, обеспечивающие питание детей в организованных коллективах обязано размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе перспективное двухнедельное и ежедневноеменю.

В доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) необходимо также оформить «Уголки здорового питания», в которых обеспечитьналичие:

* ежедневного меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости блюд и общей стоимости приемапищи;
* рекомендаций для детей и родителей (законных представителей) по организации здорового питаниядетей;
* графиков приемапищи;
* иной организационной и правовой информации об условиях организации питания в конкретном образовательномучреждении.

1. Составление меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукцииобщественного

**питания, предназначенной для детей и подростков.**

В целях обеспечения единого стоимостного подхода («тарелка» единой наполненности и стоимости) для всех категорий обучающихся, получающих питание за счет бюджетных средств, либо за родительскую плату, необходимо применять единое муниципальное/городское меню для организаций, организующих питание самостоятельно.

* 1. Для обеспечения обучающихся 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, следует разрабатывать рационпитания.

В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

* 1. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательной организации необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение№8).
  2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным руководителем организации примерным двухнедельнымменю.

Примерное двухнедельное меню рекомендуется согласовывать с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологическийнадзор.

Примерное двухнедельное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении (таблица 1,3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в общеобразовательных организациях, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

* 1. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемампищи.
  2. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

* 1. При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (таблица 2 приложения 7 СанПиН2.3/2.4.3590-20).

При включении в рацион питания 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.

При разработке меню для питания обучающихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарнойобработки.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

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 жепродуктов.

* 1. Меню для общеобразовательного учреждения рекомендуется разрабатывать на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся и воспитанников разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в общеобразовательном учреждении и учебной нагрузки (приложение 10 СанПиН2.3/2.4.3590-20).
  2. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевыхвеществ.
  3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приемупищи.
  4. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарныхизделий.
  5. Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем общеобразовательной организации.
  6. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячеепитание.
  7. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1. Принципы формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организациирационального

**питания обучающихся в общеобразовательном учреждении.**

* 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 в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии свозрастными

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 обработкипродуктов;
  + адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всехпродуктов;
  + 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 технологическогопроцесса.

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара исоли.

* 1. Обучающихся образовательной организации рекомендуется обеспечивать 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 (наборов) питания для соответствующих общеобразовательныхорганизаций.
  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 (таблица 1 приложения 10 СанПиН2.3/2.4.3590-20).
  3. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся общеобразовательных организаций, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН2.3/2.4.3590-20.
  4. При организации питания обучающихся образовательного учреждения необходимо руководствоваться среднесуточными наборами пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных организаций (таблица 2 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
  5. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух- и трехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следует составлять: завтрак – 20-25%, обед – 30-35%, полдник – 10-15% (для обучающихся во вторую смену - обед – 30-35%, полдник – 10-15%) (таблица 4 приложения 10 СанПиН2.3/2.4.3590-20).
  6. Завтрак должен состоять из горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты иовощи.

Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки. В завтрак широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги изапеканки.

В состав завтрака в качестве дополнительного питания необходимо включать молоко ультрапастеризованное с массовой долей жира не менее 3,2 % в индивидуальной асептической упаковке с трубочкой массой нетто до 200 мл и натуральный мёд в индивидуальной разовой упаковке в объеме 10 грамм.

* 1. Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) инапиток.

В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени, допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм иорехи.

На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства), целесообразно в обед давать детям свежие фрукты.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 - 25

г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов.

* 1. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаватьсяпоштучно.
  2. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюду) по пищевым и биологически активным веществам (приложение 11 СанПиН2.3/2.4.3590-20).
  3. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевыхпродуктов».
  4. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов С, холодные супы, напитки – не выше 14 градусовС.
  5. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральныесоли.
  6. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральнымипремиксами.
  7. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника.
  8. Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.
  9. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм недопускается.

1. Объемно-планировочные решения и размещениеорганизаций общественного питания в общеобразовательныхорганизациях
   1. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могутбыть:
   * столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням неделименю;
   1. В столовой общеобразовательногоучреждения, работающей на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и еереализацию.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильнымоборудованием.

* 1. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании образовательногоучреждения, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящемздании.
  2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевойпродукции.
  3. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологическогооборудования.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды иприборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) изалюминия.

* 1. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования ит.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

* + в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000мл.

Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 x 250 мл) и 80 литров третьего (400 x 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих - 2 кастрюли объемом по 40л.

* + в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-х электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150гр,

следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 x 150гр).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. x 80гр).

* 1. С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.
  2. Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел. x 75мл).
  3. Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл ит.д.).
  4. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

* 1. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальныхщипцов.
  2. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольнымитермометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурныйрежим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственныхпород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии смаркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработкияиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

* 1. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью(столами,

стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Допускается осуществление питания детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема. Площадь помещений для приема и (или) приготовления пищи должна составлять не менее 0,7 м2 на одно посадочное место. Количество посадочных мест должно обеспечивать одновременный прием пищи всемидетьми.

При отсутствии кухни организуются раздаточное помещение и место для мытья и хранения посуды, которое может быть оборудовано посудомоечной машиной.

* 1. Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организациипитания.

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две перемены. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале попроекту.

При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.

1. Формирование культуры здоровогопитания.

Образовательноеучреждение является ответственным лицом за организацию и качество горячего питанияобучающихся.

* 1. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в томчисле:

соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевыхпродуктов;

проведение производственногоконтроля;

проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

* 1. Общеобразовательное учреждение разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиеныобучающимся.
  2. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, втом

числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

* 1. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «Уголке здоровья» ит.п.
  2. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественнымиорганизациями.
  3. В образовательном учреждении работа по формированию культуры здорового питания должна проводиться по тремнаправлениям.

Первое – рациональная организация питания в школе, в школьной столовой, где все от внешнего вида школьной столовой до состава продуктов в школьном буфете должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в образовательных организациях должны не только соответствовать всем гигиеническим требованиям, но и служить примером здоровогопитания.

Второе – реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания. При формировании культуры здорового питания наиболее эффективна комплексная и системная работа, когда постепенно формируются основы гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания, о культуре питания разных народов и т.п. Например, на протяжении уже многих лет зарекомендовала себя комплексная программа, которая может использоваться в начальной и в основной школе, является программа «Разговор о правильном питании». Программа предусматривает различные формы организации занятий, наиболее эффективные в разном возрасте и предполагает тесное взаимодействие сродителями.

При реализации образовательных программ необходимо соблюдать принципы формирования культуры здорового питания, важнейшими из которыхявляются:

* + научная обоснованность и практическаяцелесообразность;
  + возрастнаяадекватность;
  + необходимость и достаточностьинформации;
  + модульностьструктуры;
  + системность ипоследовательность;
  + вовлеченность семьи в реализациюпрограммы.

Третье направление – просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье. Специальные исследования, проведенные Институтом возрастной физиологии РАО, показывают, что питание детей в семье, как правило, нерационально и несбалансированно, нарушен режим питания. Во многих семьях, даже живущих в сельской местности, в питании мало овощей, фруктов, молочных продуктов, а предпочтение отдается колбасным и кондитерским изделиям и т.п. Только 20% родителей знакомы с общими принципами организации здоровогопитания.

Приложение

к Положению об организации здорового питания детей и подростков в МБОУ «Хуторская ООШ»

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПРОДУКТОВЫЙ НАБОР ФОРМИРОВАНИЯ СУХОГО ПАЙКА\***

**(из расчета за 10 учебных дней)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование рекомендуемых продуктов | Норма выдачи (кг, л, шт.) |
| 1 | Консервы рыбные (горбуша, сайра, сардины) в потребительской упаковке промышленного изготовления | 1 шт. |
| 2 | Консервы мясные (тушёнка) в потребительской упаковке промышленного изготовления | 1 шт. |
| 3 | Крупы в ассортименте, макаронные изделия в потребительской упаковке | 1 кг |
| 4 | Соки (в ассортименте) в потребительской упаковке промышленного изготовления | 1 л |
| 5 | Молоко сгущенное в потребительской упаковке промышленного  изготовления | 1 шт. |
| 6 | Молоко ультрапастеризованное с массовой долей жира не менее  3,2 % в индивидуальной асептической упаковке с трубочкой массой нетто до 200 мл | 10 шт. |
| 7 | Мед в индивидуальной разовой упаковке объемом 10 гр | 10 шт. |
| 8 | Консервированные овощи в ассортименте (кукуруза, фасоль, зеленый горошек, икра кабачковая, огурцы, помидоры) | 2 - 2,5 кг |
| 9 | Кондитерские изделия мучные (печенье, вафли, пряники) | 1,5 кг |
| 10 | Фрукты свежие, повидло | 1,5 кг |
| 11 | Чай, какао в потребительской упаковке промышленного производства | 0,1 кг |

\* при формировании продуктовых наборов рекомендуем по максимуму разнообразить состав набора