

СДЕЛНО
директора Большелитяго
ШКОЛЫ
2014 года № 2
/Выскребенцева А.В.

на заседании педагогического совета
Большелипяговской средней школы
Протокол № 3
от «8» января 2014 года

приказом директора Большедмитяговской
средней школы
от 9 января 2014 года № 2
Вискребенцева А.В./

Положение

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания в МОУ «Большелипяговская СОШ» Вейделевского района Белгородской области

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в общеобразовательном учреждении являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение:

- разработано с учётом финансирования расходов на организацию питания обучающихся школы за счёт средств родителей, а также за счёт средств районного и областного бюджета в рамках реализации программ «Школьное молоко» и «Мед».
- определяет основные организационные принципы питания обучающихся в школе; порядок организации питания в школе; принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в общеобразовательном учреждении, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков,
- является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы.

2. Основные организационные принципы питания

2.1. Для детей и подростков с постоянным пребыванием в образовательном

учреждении более 3 часов организуется питание учащихся. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5-4 часов

2.2. Для учащихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед). Завтраки предоставляются всем учащимся, бесплатные обеды - для учащихся из многодетных семей. Для остальных учащихся обеды организуются по желанию родителей.

2.3. При организации питания необходимо руководствоваться Санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами СанПиН 2.4.22821-10, раздел «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».

2.4. Ответственность за организацию питания в школе возлагается на директора школы

2.5. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы 6-дневной рабочей недели. Завтраки предоставляются всем учащимся после второго урока, обеды предоставляются начальным классам после 4-го урока, учащимся 5-11 классов после 5 –го урока. Для приема пищи предусматриваются перемены длительностью не менее 20 минут.

2.6. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов возлагается на организатора школьного питания – заместителя директора по воспитательной работе.

2.7. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся.

2.8. Заведующая столовой школы ведет ежедневный учет учащихся, получающих питание по классам. Классные руководители ведут табеля учёта получения горячих молочных завтраков и обедов за родительскую плату.

2.9. Администрация школы несет ответственность за организацию горячего питания учащихся, организует в столовой дежурство учителей и учащихся.

2.10. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, в состав которой входят педагог, заведующий столовой, заместитель директора по ВР. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

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

2.12. В случае отсутствия на занятиях в общеобразовательном учреждении школьников, являющихся детьми из многодетных семей, питание которых оплачивается за счёт средств областного бюджета, им выдаётся набор продуктов школьного питания на сумму стоимости неполученных обедов. Выдача продуктов осуществляется поваром школьной столовой продуктами, включёнными в Примерный набор продуктов для школьных завтраков и обедов детей младшего и среднего школьного возраста. Набор продуктов должен включать не менее 2-х наименований продуктов из рекомендуемого перечня. Отсутствующие в школе учащиеся не из многодетных семей, в том числе по уважительной причине, компенсацию в виде набора продуктов не получают.

2.13. Бесплатное питание предоставляется только детям из многодетных семей.

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 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 путём 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 и старшего возраста в соответствии с Нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения СССР, утверждёнными Главным государственным санитарным врачом СССР 28.05.1991 N5786-91.

Рацион двухразового питания в образовательном учреждении школьного типа должен обеспечивать не менее 55% от суточной потребности детей школьного возраста в пищевых веществах и энергии, при организации трёхразового питания – 65-70% от суточной потребности. Школьный завтрак должен составлять не менее 20-25%, а обед не менее 30% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Доля белка животного происхождения от общего количества жиров – не менее 15-20%. Оптимальным признаётся соотношение белков, жиров и углеводов как 1:1:4.

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

3.4. В качестве напитков в завтрак используются молоко, какао-напиток с молоком

3.5. Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо 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.

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

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

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

3.9. В наборы сухого пайка для питания детей во время длительных экскурсий допускается ограниченно включать мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке. В походах в питание детей и подростков используют макаронные изделия, пищевые концентраты (готовые супы, каши, сухое молоко), консервированные продукты: тушеную говядину, свинину, сгущённое молоко, сливки и т.д. При организации питания в походах не используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке.

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

3.11. 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 и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

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

3.13. В качестве основного источника белков в составе рациона питания

детей и подростков обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца.

Целесообразно включать в состав рациона питания детей и подростков продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

3.14. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании детей и подростков используют кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать для обжаривания (жарки и пассировке) продуктов и кулинарных изделий.

3.15. В качестве основного источника животных жиров в питании детей и подростков используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое сладкосливочное масло, вологодское масло, ограниченно – крестьянское и топленое масло). Не рекомендуется использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

3.16. В питании детей и подростков следует использовать цельное молоко 2,5 – 3,2%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности.

3.17. Рекомендуется включать в рацион питания детей и подростков сыры твёрдых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов), пластифицированные сырные массы, а также специализированные плавленые сыры для детского и диетического питания, при производстве которых не используются фосфаты.

3.18. В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). Так, сгущённое молоко можно использовать в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в три-четыре недели). Сухое молоко может использоваться при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий. Нецелесообразно использовать сухое или сгущённое молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток).

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

3.20. В питании детей и подростков не должны использоваться кулинарные жиры, винное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

3.21. Ограничивается использование в питании детей и подростков жирных видов мяса (птицы). В питании детей и подростков рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину первой категории, мясную свинину, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

3.22. В питании детей и подростков не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонеза при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло,

а также стерилизованные и пастеризованные (термизированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

3.23. В питании детей и подростков не должно применяться продовольственное сырьё, 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.

3.24. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания детей и подростков, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и её соли, сорбиновая кислота и её соли, борная кислота, сернистая кислота и её соли, метабисульфит натрия и др.).

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

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

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

3.28. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

3.29. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия, а не йодидом калия.

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

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

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

- продовольственное сырьё и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязнённой скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупы, муку, фрукты и другие продукты, заражённые амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и гнили;
- пищевые продукты с истёкшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукция домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);

В питании детей и подростков в общеобразовательном учреждении не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья детей и подростков, а также обострению хронических заболеваний:

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

3.33. С учётом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в общеобразовательном учреждении не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
- изделия из мясной обрeзи, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зелёный горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко – «самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного непромышленного приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- окрошка (холодные супы);
- макароньы по-флотски (с мясным фаршем), макароньы с рубленым яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу-глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

3.34. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании детей и подростков, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

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

4. Реализация областной программы «Школьное молоко и «Мед»

4.1. Реализация областных программ «Школьное молоко» и «Мед» в общеобразовательном учреждении включает:

- наличие постановления главы муниципального образования, приказов органов управления образованием, приказов в школе;
- назначение ответственных лиц за реализацию областной программы в школе;
- наличие материалов по контролю за реализацией программы;
- наличие печатной рекламной продукции областной целевой программы «Школьное молоко»;

- работу по популяризации программ «Школьное молоко» и «Мед», формирование опроса на программу со стороны детей и родителей;
- интеграцию областной целевой программы «Школьное молоко» в здоровьесберегающий процесс образовательного учреждения, опыт работы в данном направлении;
- осуществление мониторинга реализации областной целевой программы «Школьное молоко» в учреждениях образования и органах управления образованием;
- организация поставок молока и меда в общеобразовательные учреждения должна учитывать требования нормативных актов санитарного законодательства, предъявляемые к организации питания учащихся.

4.2. Детям, которым по медицинским показаниям противопоказано молоко, его можно заменить яблочным или яблочно-грушевым соком.

4.3. В соответствии с СП 2.4.2.2821-10, поступающее в образовательное учреждение молоко, молочные продукты и мед должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность