



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС «АЛГОРИТМ УСПЕХА» БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим Советом
ОГАОУ ОК «Алгоритм Успеха»

Протокол № 4
от «09» января 2021г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАОУ
ОК «Алгоритм Успеха»
Гяпугина И.В.

Приказ № 06-ОД
от «11» января 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Родительским комитетом
ОГАОУ ОК «Алгоритм Успеха»

Протокол № 2
от «24» декабря 2020г.

СОГЛАСОВАНО
Советом обучающихся
ОГАОУ ОК «Алгоритм Успеха»

Протокол № 2
от «24» декабря 2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации рационального питания обучающихся
в областном государственном автономном общеобразовательном учреждении
«Образовательный комплекс «Алгоритм Успеха» Белгородской области
(в новой редакции)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания детей и подростков в Областном государственном автономном общеобразовательном учреждении образовательный комплекс «Алгоритм Успеха» (сокращённое наименование – ОГАОУ ОК «Алгоритм Успеха», далее Учреждение), определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов питания.

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в Учреждении 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 и др.);

б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся;

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 обучающихся (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;

и) 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, СП 2.4.3648-20

1.3. Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых документов:

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 (далее - Единые требования);
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СП 2.4.3648-20;
- Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека, Главным санитарным врачом Российской Федерации от 18 мая 2020 г.

МР 2.4.0179-20;

- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утверждённые Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.;
- Постановление 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»;
- Постановление главного государственного врача РФ от 30.06.2020 г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.35.98-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- Распоряжения Правительства Белгородской области «Об утверждении Перечня мероприятий («дорожной карты») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях» от 06.07.2020 года № 311-рп;
- Контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся общеобразовательного учреждения от 25.12.2019 года № 2019.116, заключенного между ОГАОУ ОК «Алгоритм Успеха» и ООО «Фабрика социального питания».

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в Учреждении, 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, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков, в рамках взаимодействия с ООО «Фабрика социального питания».

2. Основные организационные принципы питания обучающихся

2.1. Питание детей в школе регламентировано требованиями санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи СП 2.4.3648-20 и действующими с 1 января 2021 года до 01.01.2027 года.

2.2. Для обучающихся Учреждения организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

2.3. Для обучающихся, охваченных в рамках Учреждения внеурочной

деятельностью и дополнительным образованием, находящихся в школе до 17 часов и более, дополнительно организован полдник и работает буфет (Детское кафе «КУБ»).

2.4. Обучающиеся из многодетных и малоимущих семей, дети с ограниченными возможностями здоровья (далее с ОВЗ), дети-инвалиды с ОВЗ обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием.

2.5. Детям-инвалидам, имеющим статус ОВЗ, получающим образование на дому, организована выдача сухих пайков.

2.6. Выдача сухого пайка осуществляется также за дни дистанционного обучения, согласно утверждённого графика, детям из многодетных и малоимущих семей, детям с ОВЗ, детям-инвалидам с ОВЗ.

2.7. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы Учреждения. Интервалы между приёмами пищи обучающихся составляют не менее 3 часов и не более 4 часов.

2.8. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 15 минут (во время завтрака) и не менее 25 минут (во время обеда), в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

2.9. 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, совместно с ООО «Фабрика социального питания» разрабатывается рацион питания.

2.10. Питьевой режим в Учреждении организован через стационарные питьевые фонтанчики.

2.11. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в общеобразовательном учреждении.

2.12. Реализация кислородных коктейлей осуществляется только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником Учреждения.

2.13. Учреждение организует питание на основании циклического двухнедельного меню, согласованного с ООО «Фабрика социального питания» и утверждённого руководителем управления Роспотребнадзора по Белгородской области, и ассортиментного перечня буфетной продукции, которые отвечают требованиям ГОСТ Р 50935-2007 «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Требования к персоналу», следующим образом:

- 1) основное здание по адресу: п. Дубовое, мкр. «Улитка», ул. Счастливая, д. 8
 - завтрак «стандартный» бесплатный, включающий молочно-кислые продукты;
 - обед с элементами системы «Шведский стол» (выбор блюд);
 - полдник с ассортиментом буфетной продукции в детском кафе «КУБ».
- 2) «Улитка-1» здание по адресу: п. Дубовое, мкр. «Улитка», квартал 1, д. 9
 - завтрак «стандартный» бесплатный, включающий молочно-кислые продукты;
 - «комплексные обеды» (без выбора блюд);
- 3) «Улитка-2» здание по адресу: п. Дубовое, мкр. «Улитка», ул. Счастливая, д.11
 - завтрак «стандартный» бесплатный, включающий молочно-кислые

продукты;

- «комплексные обеды» (без выбора блюд).

2.14. Финансирование горячих завтраков для обучающихся 1-4 классов производится за счёт средств федерального бюджета. Для обучающихся 5-11 классов горячий молочный завтрак организуется за счет средств областного бюджета.

2.15. Обеды оплачиваются родителями исходя из сложившейся стоимости питания. Оплата питания производится безналичным расчётом через лицевой счёт обучающегося.

2.16. Контроль за посещением школьной столовой и учётом питания в АИС «Виртуальная школа» возлагается на ответственного организатора школьного питания, определенного образовательным учреждением по приказу. Заявка на количество питающихся школьников предоставляется классными руководителями накануне до 15 часов и уточняется в день питания не позднее 9 часов 30 минут.

2.17. Классные руководители или учителя Учреждения сопровождают детей в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.18. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник общеобразовательного учреждения, заведующий производством, организатор школьного питания. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.19. В контроле за организацией питания в составе «Общественной комиссии» Учреждения по согласованию с администрацией могут принимать участие родители, обучающихся, осуществляя родительский контроль.

2.20. В Учреждении допускается организация работы буфета с 12.00 до 18.00.

2.21. Перечень буфетной продукции формируется в соответствии с рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков путем свободной продажи («буфетной продукции»).

3. Требования к меню и ассортименту

3.1. Примерное двухнедельное меню с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, разрабатывается ООО «Фабрика социального питания» по согласованию с Учреждением и органами Роспотребнадзора.

3.2. Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания. 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.

- 3.3. Примерное двухнедельное меню и перечень буфетной продукции подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.
- 3.4. При необходимости для обучающихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания.
- 3.5. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 3.6. При разработке примерного меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся в Учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.
- 3.7. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ 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 использованных сборниках рецептур.
- 3.8. При разработке меню для питания обучающихся предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.
- 3.9. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 – 3 дня.
- 3.10. Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем общеобразовательного учреждения.
- 3.11. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем ООО «Фабрика социального питания» меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.