МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 11»

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом
МБОУ СОШ№11
Протокол №1 от 28.08.2026

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ№11
_____ И.В.Видлер
Приказ № 333р от 31.08.26г.

Положение об организации питания учащихся в МБОУ СОШ № 11

г.Бердск

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 11 (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статьи 37, пункта 2 статьи 41);
- Постановление Новосибирской области от 13.07.2015г. №253-п «О социальной поддержке отдельных категорий обучающихся образовательных организаций на территории Новосибирской области»;
- Постановление Правительства НСО от 05.03.2015г. №81-п «Об обеспечении питанием на льготных условиях обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Новосибирской области» (в действующей ред.)
- Постановление администрации города Бердска от 31.08.2020г. №2172 « Об организации питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях города Бердска»;
- Постановление администрации города Бердска от 08.09.2020г. №2239 « Об утверждении Порядка обеспечения горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях города Бердска»;
- Постановление администрации города Бердска от 28.07.2022 № 3249 «Об организации обеспечения питанием отдельных категорий детей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории города Бердска»;
- Постановление администрации города Бердска от 10.11.2022 №4798 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием на льготных условиях детей военнослужащих, обучающихся по программам основного общего образования и среднего общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях города Бердска»
- постановление администрации города Бердска от 10.11.2023 №5252/65 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием на льготных условиях детей военнослужащих, обучающихся по программам основного общего образования и среднего общего образования в муниципальных образовательных организациях города Бердска»;
- постановление администрации города Бердска от 07.08.2024 г. № 3230/65 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием на льготных условиях детей граждан Российской Федерации - военнослужащих, получивших увечье (контузию, травму, ранение) в ходе проведения специальной военной операции, на дату получения увечья, постоянно проживающих на территории Новосибирской области, либо зарегистрированных на территории

Новосибирской области, либо призванных (заключивших контракт о прохождении военной службы) на территории Новосибирской области, а также умерших вследствие получения увечья (контузии, травмы, ранения) при выполнении задач в период проведения СВО, обучающихся по программам основного общего образования и среднего общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях города Бердска, и освобождения от взимания платы родителей (законных представителей) детей граждан Российской Федерации военнослужащих, получивших увечье (контузию, травму, ранение) в ходе проведения специальной военной операции, на дату получения увечья, постоянно проживающих на территории Новосибирской области, либо зарегистрированных на территории Новосибирской области, либо призванных (заключивших контракт о прохождении военной службы) на территории Новосибирской области, а также умерших вследствие получения увечья (контузии, травмы, ранения) при выполнении задач в период проведения СВО, за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных учреждениях города Бердска»;

- постановление администрации города Бердска от 10.11.2023 №5251/65 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием на льготных условиях детей граждан Российской Федерации, которым присвоено высокое звание «Герой Российской Федерации», обучающихся по программам основного общего образования и среднего общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях города Бердска»;
- постановление администрации города Бердска от 15.11.2023 №5290/65 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием на льготных условиях детей граждан Российской Федерации, принимающих участие в специальной военной операции, в том числе погибших, обучающихся по программам основного общего образования и среднего общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях города Бердска, и освобождения от взимания платы родителей (законных представителей) детей граждан Российской Федерации, принимающих участие в специальной военной операции, в том числе погибших, за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных учреждениях города Бердска»;
- постановление администрации города Бердска от 17.12.2025 № 4291/65 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием на льготных условиях детей, проживающих в семьях, в которых один из родителей (законных представителей) данного ребенка зарегистрирован в браке с гражданином Российской Федерации, принимающим участие в специальной военной операции, и освобождения от взимания платы родителей (законных представителей), которые зарегистрированы в браке с гражданином Российский Федерации, принимающим участие в специальной военной операции, за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных учреждениях города Бердска**;**
- Уставом школы;

- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения" (ред. от 26.07.2019);
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях";

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в МБОУ СОШ № 11:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся начальной школы, детей из малообеспеченных, многодетных семей, а также детей-инвалидов, детей с ОВЗ и детей граждан, подвергшихся воздействию радиации вследствие катастрофы на Чернобыльской АЭС, детей из семей участников СВО;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания учащихся.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копия примерного 10-дневного меню, согласованного с директором школы;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков, обедов, комплексных завтраков (обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в

образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ (ред. От 13.07.2015) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

3.10. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально- техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется совместно с территориальным управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новосибирской области.

3.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания учащихся в школе

4.1. Питание учащихся организуется на основе родительской платы и за счет целевых субсидий бюджетных средств (льготное питание).

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двусменной работы школы.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 15 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы.

4.5. Ответственный дежурный по столовой обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской

сестры (фельдшера), ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего производством). На случай отсутствия на рабочем месте кого-либо из членов основного состава бракеражной комиссии, предусмотрен резерв. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Утверждена «Программа производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил, выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ СОШ№11» (приказ №113р от 11.03.2019г.)

5. Принципы формирования рационов питания.

5.1. 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 путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов; адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов; разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

5.2.Рационы питания детей и подростков различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и подростков и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего школьного возраста в соответствии с Нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, утвержденными Главным государственным санитарным врачом СССР 28.05.1991 №5786-91. Рацион завтраков и обедов должен обеспечивать 55 % от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии (завтрак -20-25 %, обед - 30-35%). Доля белка животного происхождения от общего количества белка должна составлять не менее 60 %, доля жиров растительного происхождения от общего количества жиров - не менее 15-20 % (соотношение белков, жиров, углеводов как 1:1:4). Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

5.3. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка, в качестве закуски на завтрак используются сыр, салат, порционные овощи, фрукты, салаты из свежих овощей и фруктов, колбасные изделия (ограниченно) и т.п. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо, - мясное, рыбное, творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное). В завтрак

широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки.

5.4. В качестве горячих, напитков в завтрак используются горячее молоко, какао-напиток с молоком, кофейный напиток с молоком, чай, чай с лимоном, чай с молоком и т. п.

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

5.6. 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, клецками, фрикадельками. В питании школьников широко используются вегетарианские, молочные супы. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное 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.

5.7. 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 том числе при пандемии).

5.8.При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. в состав наборов продуктов сухого пайка следует включать термизированные молочные продукты на основе йогуртов, стерилизованные молоко, сливки, молочные напитки, хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке с учётом сроков и условий хранения.

5.9. В наборы сухого пайка для питания детей в исключительных случаях, допускается включать мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке, макаронные изделия, пищевые концентраты (готовые супы, каши, сухое молоко), консервированные продукты: тушеную говядину, свинину, сгущенное молоко, сливки и т.д.

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

5.11. 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).

5.12. 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.

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

5.14. В качестве основного источника животных жиров в питании детей и подростков используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое сладко-сливочное масло, вологодское масло, ограниченно - крестьянское и топленое масло). Не рекомендуется использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенезированных растительных жиров.

5.15. В питании детей и подростков следует использовать цельное молоко 3,2-3,5%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья.

5.16. Рекомендуется включать в рацион питания детей и подростков сыры твердых 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.

5.17. В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). Так, сгущенное молоко можно использовать в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 неделя).

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

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

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

5.21. В питании детей и подростков не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов н других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

5.22. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания детей и подростков, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная

кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.).

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 каратиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

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

5.23. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (Ю).

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

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

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих (качество и безопасность);
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, благополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени, с признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, мясные и другие продукты, готовые к употреблению).

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

- жареные в жире (масле) продукты, изделия (чипсы, картофель и т.п.);

- кулинарные жиры;
- 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;
- биологически активные добавки к пище (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.

5.27. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в школе не допускается использовать:

- изделия из мясной обрези, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения); молоко— «самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

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

5.29. 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 и аттестованными на осуществление производственного контроля.

6. Принципы формирования перечней буфетной продукции

6.1. При формировании перечня буфетной продукции предпочтение следует давать пищевым продуктам с высокой пищевой ценностью, главным образом продуктам, являющимся источником белка, витаминов, полиненасыщенных жирных кислот и других незаменимых пищевых веществ, таким,, как молочные, мясные, рыбные продукты, орехи и т.п., а также пищевым продуктам повышенной пищевой биологической ценности, в том числе обогащенным микронутриентами - таким, как хлебобулочные изделия, обогащенные витаминно-минеральными смесями; продуктам, обогащенным белком; витаминизированным налиткам и т.п.

6.2. В ассортимент продуктов, предназначенных для реализации с личных карт персонала и обучающихся через систему автоматизации школьного питания «КенгуДетямРу», включаются преимущественно готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке: соки, нектары и соковые напитки, преимущественно натуральные без добавления сахара с 50-100%-ньм содержанием соковых

веществ, молочные и кисломолочные продукты с жирностью 3,5 % и содержанием углеводов до 12% (молочные продукты, кроме стерилизованных) реализуются с обязательным использованием охлаждаемого прилавка).

6.3. В продаже обязательно должны быть горячие напитки –чаи, кофейный напиток с молоком или какао с молоком и т.п..

6.4. Для свободной продажи рекомендуется использовать свежие мытые фрукты: яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.) и овощи (помидоры, огурцы) в ассортименте не менее двух наименований.

6.5. При наличии в достаточном количестве соответствующего торгового оборудования (мармитов, охлаждаемых прилавков) в ассортимент продукции, реализуемой в буфетах школ, следует включать блюда, кулинарные изделия, выпечные мучные кондитерские изделия собственного производства, избегая при этом повторов поименных блюд и изделии в смежные дни.

6.6.Из готовых блюд и кулинарных изделий собственного приготовления рекомендуются салаты и винегреты собственного приготовления (заправляются непосредственно перед реализацией), бутерброды с полукопченной колбасой и сыром твердых сортов.

6.7.В столовых и буфетах учреждения в ограниченном ассортименте могут реализовываться мучные кондитерские изделия (пряники, коврижки, кексы, рулеты и другие изделия, кроме кремовых) промышленного производства в индивидуальной рационной (массой до 100 г) упаковке, а также мучные кондитерские изделия собственного производства (кроме изделий с кремом) массой до 100 г), предпочтение следует отдавать кондитерским изделиям, обогащенным микронутриентами (витаминами, минеральными веществами).

6.8. Наименее предпочтительны для реализации в столовых и буфетах учреждения сахаристые кондитерские изделия (карамель, конфеты, шоколад и т.п.). Последние можно реализовывать в ограниченном ассортименте (не более 5-10 наименовании), только в индивидуальной порционной (массой нетто до 50 г) упаковке. Предпочтение следует (отдавать кондитерским изделиям, обогащенным микронутриентами витаминами, минеральными веществами), ограниченно можно включать шоколад (на основе натуральных жиров какао).

7. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

7.1. Для обогащения рационов питания используются витамины и минеральные вещества (витамин С, витамины группы В, фолиевая кислота, каротин, минеральные вещества — йод, железо, кальций и магний и др.).

7.2.Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами предусматривает постоянное включение в состав рациона как продуктов обогащенных витаминно-минеральными смесями (премиксами) в процессе промышленного производства, так и блюд и кулинарных изделий, обогащение витаминами (витаминизация) которых проводится непосредственно на пищеблоке.

7.3. Для обогащения микронутриентами кулинарной продукции, вырабатываемой в столовых школ, рекомендуется использовать готовые витаминно-минеральные смеси (премиксы).

7.4. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично.

7.5.В целях обогащения рационов питания в школе высококачественными белками, легкоусвояемыми солями, в том числе кальцием, магнием, фосфором, витаминами, и увеличения реализации молока и кисломолочной продукции в питании детей предусматривается обязательное еженедельное включение (один раз в неделю) молочных завтраков (каши, горячие напитки на натуральном молоке, витаминизированное молоко, йогурты и др. молочные напитки, обогащенные микронутриентами, на натуральной молочной основе).

7.6. Контроль обогащения рационов микронутриентами и витаминами осуществляется в порядке осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

7.7. Результаты контроля (производственного контроля) за обогащением рационов заносятся в журнал.

8. Порядок предоставления права на бесплатное питание.

8.1. В соответствии с нормативными документами федерального, регионального и муниципального уровней право на бесплатное питание предоставляется **следующим льготным категориям обучающихся**:

- Детям из многодетных семей (одноразовое горячее питание);
- Детям из малообеспеченных семей, доход в которых на одного члена семьи ниже прожиточного минимума (одноразовое горячее питание);
- Детям – инвалидам (двухразовое горячее питание);
- Дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (двухразовое горячее питание);
- Детям граждан, подвергшихся воздействию радиации вследствие катастрофы на Чернобыльской АЭС (одноразовое горячее питание);
- Детям обучающихся 1-4 классов (одноразовое горячее питание);
- Детям граждан РФ, постоянно не проживающих на территории Новосибирской области, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, обучающихся по программам основного общего образования и среднего общего образования (5-11 классов) (одноразовое горячее питание);
- Детям граждан РФ мобилизованные на СВО (5-11 классов) (одноразовое горячее питание);
- Детям граждан РФ, принимающих участие в специальной военной операции, в том числе погибших (5-11 классов) (одноразовое горячее питание);
- Детям граждан РФ, которым присвоено высокое звание «Герой Российской Федерации», (5-11 классов) (одноразовое горячее питание);
- Детям граждан РФ-военнослужащих, получивших увечье (контузию, травму, ранение) в ходе проведения специальной военной операции (5-11 классов) (одноразовое горячее питание);
- Детям, проживающие в семьях, в которых один из родителей (законных представителей) данного ребенка зарегистрирован в браке с гражданином

РФ (пасынки\падчерицы), принимающим участие в специальной военной операции (5-11 классов) (одноразовое горячее питание).

8.2. Для получения **бесплатного горячего питания** обучающимся льготной категории необходимо предоставлять в МБОУ СОШ следующие документы:

Дети из малоимущих семей:

- Заявление от родителей или законных представителей на имя директора школы;
- Справка, выданная комплексным центром социального обслуживания населения (КЦСОН) по месту регистрации членов семьи, подтверждающая категорию «малоимущая семья».

Дети из многодетных семей:

- Заявление от родителей или законных представителей на имя директора школы;
- Копия свидетельства о рождении всех детей (льготника), на момент подачи не менее 3-х несовершеннолетних детей;
- Копия удостоверение многодетной семьи (иной документ, подтверждающий статус многодетной семьи);
- Справка из профобразовательного учреждения, подтверждающей факт обучения в очной форме (детей, достигших возраста 18 лет).

Дети граждан, подвергшихся воздействию радиации вследствие катастрофы на Чернобыльской АЭС:

- Заявление от родителей или законных представителей на имя директора школы;
- Копия свидетельства о рождении ребенка;
- Копия удостоверение родителя о праве на льготы как лица, подвергшихся воздействию радиации вследствие катастрофы на Чернобыльской АЭС.
- Для детей второго поколения: копия свидетельства о рождении ребенка, копия свидетельства о рождении матери (отца), копия свидетельства о браке родителей, копия удостоверения бабушки (дедушки) о праве на льготы как лица, подвергшегося воздействию радиации вследствие катастрофы на Чернобыльской АЭС (ликвидатора последствий на Чернобыльской АЭС).

Дети-инвалиды:

- Заявление от родителей или законных представителей на имя директора школы;
- Копия справки МСЭ об установлении инвалидности ребенка.

Дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):

- Заявление от родителей или законных представителей на имя директора школы;
- Копия заключения ТПМПК.

Дети обучающиеся 1-4 классов, (кроме льготной категории: дети-инвалиды и дети с ОВЗ)

- Заявление от родителей или законных представителей на имя директора школы.

Дети граждан РФ, постоянно не проживающих на территории Новосибирской области, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы

Российской Федерации, обучающихся по программам основного общего образования и среднего общего образования (5-11 классов)

- Заявление от родителей или законных представителей на имя директора школы.
- Справка военного комиссариата соответствующего субъекта РФ.

Дети граждан РФ мобилизованные на СВО

- Заявление от родителей или законных представителей на имя директора школы.
- Справка, подтверждающая мобилизацию законного представителя ребёнка, на СВО (из в/ч или через Госуслуги)

Дети граждан РФ, принимающих участие в специальной военной операции, в том числе погибших (прочие участники СВО) (5-11 классов)

- Заявление от родителей или законных представителей на имя директора школы.
- Справка, подтверждающая участие законного представителя ребёнка, в СВО (из в/ч или через Госуслуги) или документы, подтверждающие гибель участника СВО.

Дети граждан РФ, которым присвоено высокое звание «Герой Российской Федерации», (5-11 классов)

- Заявление от родителей или законных представителей на имя директора школы.
- Копия удостоверения Героя России законного представителя ребёнка

Дети граждан РФ-военнослужащих, получивших увечье (контузию, травму, ранение) в ходе проведения специальной военной операции (5-11 классов).

- Заявление от родителей или законных представителей на имя директора школы.
- Документ, подтверждающего получение увечье (контузии, травмы, ранения) в ходе проведения специальной военной операции и документа подтверждающего постоянное проживание на территории Новосибирской области, либо регистрацию на территории Новосибирской области, либо призыв (заключение контракта о прохождении военной службы) на территории Новосибирской области на дату получения увечья или документа подтверждающего гибель вследствие получения увечья (контузии, травмы, ранения) при выполнении задач в период проведения СВО.

Дети, проживающие в семьях, в которых один из родителей (законных представителей) данного ребенка зарегистрирован в браке с гражданином РФ (пасынки\падчерицы), принимающим участие в специальной военной операции (5-11 классов)

- Заявление от матери (законного представителя) ученика на имя директора школы.
- Копия свидетельства о заключении брака матери ребёнка с участником СВО.
- Справка, подтверждающая участие отчима ребёнка, в СВО (из в/ч или через Госуслуги).

8.3. Предусмотрена ежемесячная выплата денежной компенсации за расходы на бесплатное питание обучающимся 1-11 классов со статусом ребёнка

с ОВЗ или инвалидностью, для которых по заключению медицинской организации организовано обучение на дому.

8.4. Списки льготников формируются 2 раза в год: по состоянию на 01 января на период до окончания учебного года и по состоянию на 01 сентября на период по 31 декабря.

8.5. На основании предоставленных документов, формируются списки, директор издает приказ о предоставлении обучающимся бесплатного питания.

8.6. Для постановки на бесплатное горячее питание, предоставляют:

- дважды в год (с 01 декабря по 01 января и с 01 августа по 01 сентября текущего финансового года) родители (законные представители) детей из малоимущих семей,
- раз в год (в течение учебного года) родители (законные представители) остальных льготных категорий.

9. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

9.1. Директор школы:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.

9.2. Ответственное лицо за организацию питания в школе:

- проверяет наличие меню на стенде;
- соответствие веса порции норме выхода по меню;
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей;
- предоставляет списки обучающихся для расчета средств на питание обучающихся в бухгалтерию;
- Осуществляет контроль за посещением обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;
- формирует списки и ведет учет детей льготных категорий;
- координирует работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания,
- участвует в комиссии по изучению вопросов организации питания в столовой.

9.3. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют в школьную столовую количественную заявку для организации питания своего класса через личный кабинет системы автоматизации школьного питания «КенгуДетямРу»;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;

9.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов в случае, если ребенок относится к льготной категории детей,
- своевременно пополняют бюджет личной карты обучающихся через систему автоматизации школьного питания «КенгуДетямРу»;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для его снятия с питания на период его фактического отсутствия, а также предупредить медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично.

9.5.Бухгалтер учреждения:

- осуществляет бухгалтерский учет расходов на организацию питания детей льготных категорий: из многодетных или малоимущих семей, детей- инвалидов и детей с ОВЗ, детей граждан, подвергшихся воздействию радиации вследствие катастрофы на Чернобыльской АЭС, обучающихся 1-4 классов, детей мобилизованных граждан прочих участников СВО из 5-11 классов, в соответствии с нормативными документами (приказами, постановлениями, соглашениями, законодательными актами и т.д.).

10.Заключительные положения

10.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся школа:

- создает комиссию по изучению вопросов организации питания в школьной столовой с участием родительской общественности;
- организует постоянную информационно – просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- изучает режим и рацион питания учащихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учетом режима функционирования общеобразовательного

учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала Управляющего совета, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством школьного питания;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и нормам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий районной программы совершенствования организации школьного питания, в том числе:

а) количество обучающихся, охваченных питанием;

б) удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством питания.