

Принято
педагогическим советом
протокол от «30» «мая» 2023 г.
№ 7

Утверждено приказом
МКОУ «Прогимназия № 1 г.п. Терек»
от «30» «мая» 2023 г.
№ 32/2
Директор:  М.Б.Шомахова

Положение об организации рационального питания обучающихся МКОУ «Прогимназия № 1 г.п.Терек» на платной основе за счёт средств родителей (законных представителей)

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации рационального питания обучающихся МКОУ «Прогимназия № 1 г.п.Терек» на платной основе за счёт средств родителей (законных представителей) (далее Положение) регулирует отношения между администрацией МКОУ «Прогимназия № 1 г.п.Терек» (далее - ОУ) и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам предоставления питания.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями:
 - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года с изменениями;
 - Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 03.03.1999 г. № 52-ФЗ;
 - Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1-ФЗ;
 - Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ;
 - Постановления главы местной администрации Терского муниципального района КБР № 87-п от 16 апреля 2015 года «О Порядке расчёта взимания платы с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в группах продлённого дня в муниципальных общеобразовательных учреждениях Терского муниципального района, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования».
- 1.3. Основными задачами организации рационального питания обучающихся ОУ, являются:
 - обеспечение обучающихся, посещающих группы продлённого дня 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.4. Настоящее Положение определяет:
 - общие принципы организации питания обучающихся за счёт средств родителей (законных представителей);
 - порядок организации питания, предоставляемого на основе средств родителей (законных представителей).

2. Общие принципы организации платного питания

- 2.1. Платное питание обучающихся за счёт средств родителей (законных представителей) в ОУ предоставляется исключительно обучающимся, посещающим группы продлённого дня (далее - ГПД) в соответствии с Постановлением главы местной администрации Терского муниципального района КБР № 87-п от 16 апреля 2015 года «О Порядке расчёта взимания платы с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в группах продлённого дня в муниципальных общеобразовательных учреждениях Терского муниципального района, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования».
- 2.2. Источником финансирования платного питания учащихся, посещающих ГПД являются средства родителей (законных представителей).
- 2.3. Питание в ГПД организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню рационов горячих обедов и полдников, разработанного в соответствии с утвержденным циклическим меню для детей 7-10 лет.
- 2.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
- 2.5. Контроль за организацией питания в ГПД осуществляет директор.
- 2.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в журнал «Бракераж готовой продукции».
- 2.7. Порядок расчёта, поступления и расходования родительской платы определяется Постановлением главы местной администрации Терского муниципального района КБР № 87-п от 16 апреля 2015 года «О Порядке расчёта взимания платы с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в группах продлённого дня в муниципальных общеобразовательных учреждениях Терского муниципального района, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования».
- 2.8. В ГПД предусмотрено двухразовое питание детей за счет родительских средств: обед - в 13 - 14 часов, полдник - в 16 - 17 часов.
- 2.9. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором.
- 2.10. Учащиеся с ОВЗ и дети – инвалиды, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием – завтраком и обедом при наличии подтверждающих документов. Стоимость бесплатного обеда устанавливается в соответствии с Постановлением главы местной администрации Терского муниципального района.
- 2.11. Родители (законные представители) осуществляют оплату питания, перечислением на лицевой счет из расчета количества дней питания в каждом месяце и стоимости питания.
- 2.12. Родители (законные представители) обучающихся посещающих ГПД и относящихся к категории детей с ОВЗ и детей – инвалидов, производят оплату за полдник, размер которой устанавливается с учётом размера бесплатного обеда.
- 2.13. Родительская плата взимается только за дни, посещённые обучающимся, в соответствии с табелем посещаемости.
- 2.14. При отсутствии обучающегося по болезни, осуществляется перерасчёт родительской платы. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости обучающихся.
- 2.15. Внесение родительской платы за питание детей, посещающих ГПД осуществляется ежемесячно в срок до 10-го числа месяца.

- 2.16. Об отсутствии ребенка родители должны сообщить классному руководителю заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия обучающегося.
- 2.17. В период школьных каникул учащиеся, зачисленные в ГПД, вправе не посещать ГПД.
- 2.18. При отказе от питания родителям (законным представителям) необходимо подать заявление об отказе от платного питания директору.
- 2.19. Все работники, отвечающие за организацию питания в ГПД, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.
- 2.20. В ОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:
 - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
 - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
 - разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
- 2.21. Администрация ОУ обеспечивает принятие организационно управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3. Порядок организации платного питания.

- 3.1. Ежедневно в школьной столовой вывешивается утверждённое директором ОУ меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), энергетическая ценность.
- 3.2. Платное питание в ОУ осуществляется в режиме работы образовательного учреждения.
- 3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором. В режиме учебного дня для приема пищи предусматриваются перемены не менее 20 минут.
- 3.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в журнал «Бракераж готовой продукции».
- 3.5. Ответственным по закладке продуктов, осуществлению контроля за закладкой продуктов, соблюдением технологии приготовления пищи, снятием и хранением проб блюд, выполнением санитарно-гигиенических правил и норм, назначается повар.
- 3.6. Воспитатели ГПД организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ведут таблицу посещаемости для предоставления платного питания, своевременно предоставляют в столовую информацию о количестве питающихся детей.
- 3.7. Бухгалтер в ОУ:
 - своевременно предоставляет необходимую отчетность;
 - лично контролирует количество фактически присутствующих учащихся, питающихся платно, сверяя по журналу посещаемости.
- 3.8. Зам. директора по УВР:
 - своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, достаточным количеством столовых приборов;

- проводит контроль за проведением воспитательной и просветительской работы педагогов с обучающимися о правильном питании, правил поведения за столом, гигиене питания, режиме питания и т.д.

4. Принципы формирования рационов питания.

- 4.1. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.3590-20 :
- 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.
- 4.2. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.
- 4.3. Обед состоит из закуски, первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупным, 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.
- 4.4. 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-крупаые, рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.
- 4.5. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.
- 4.6. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд,готавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

- 4.7. В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих продуктов.
- 4.8. 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.
- 4.9. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании детей и подростков используют подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий. 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). Не рекомендуется использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.
- 4.10. Основной ассортимент используемых продуктов в соответствии с Приложением N 7 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20, таблица 2 «Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)»:

Хлеб ржаной

Хлеб пшеничный

Мука пшеничная

Крупы, бобовые

Макаронные изделия

Картофель

Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г

Фрукты свежие

Сухофрукты

Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные

Мясо 1-й категории

Субпродукты (печень, язык, сердце)

Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)

Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое

Молоко

Кисломолочная пищевая продукция

Творог (5% - 9% м.д.ж.)

Сыр

Сметана

Масло сливочное

Масло растительное

Яйцо, шт.

Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)

Кондитерские изделия

Чай

Какао-порошок

Кофейный напиток

Дрожжи хлебопекарные

Крахмал

Соль пищевая поваренная йодированная

- 4.11. В питании детей и подростков в школе не допускаются к использованию продукты, способствующие ухудшению здоровья детей и подростков, а также обострению хронических заболеваний, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в соответствии с Приложением N 6 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20:
- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
 - Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
 - Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
 - Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
 - Непотрошенная птица.
 - Мясо диких животных.
 - Яйца и мясо водоплавающих птиц.
 - Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
 - Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
 - Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
 - Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
 - Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
 - Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
 - Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.

- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
 - Простокваша - "самоквас".
 - Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
 - Квас.
 - Соки концентрированные диффузионные.
 - Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
 - Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
 - Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
 - Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
 - Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
 - Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
 - Острые соусы, кетчупы, майонез.
 - Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
 - Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
 - Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
 - Ядро абрикосовой косточки, арахис.
 - Газированные напитки; газированная вода питьевая.
 - Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
 - Жевательная резинка.
 - Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
 - Карамель, в том числе леденцовая.
 - Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
 - Окрошки и холодные супы.
 - Яичница-глазунья.
 - Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
 - Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
 - Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
 - Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
 - Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
 - Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
 - Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.
- 4.12. 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.

5. Порядок предоставления платного питания.

- 5.1. Для получения платного питания в ГПД обучающимся ОУ родителям (законным представителям) необходимо предоставить заявление директору ОУ на зачисление в ГПД.
- 5.2. Родители (законные представители) осуществляют оплату питания, из расчета установленной стоимости питания и количества учебных дней предстоящего месяца.
- 5.3. Ответственность за своевременную подготовку документов (заявление от родителей) для предоставления платного питания несёт классный руководитель.
- 5.4. Воспитатели ГПД ведут ежедневный учет питающихся на платной основе в табелях посещаемости. В конце месяца табель представляется в бухгалтерию ОУ.

6. Заключительные положения.

- 6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.
- 6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 6.3. Положение принимается на неопределенный срок.
- 6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.