



«Утверждаю»

Директор МАОУ СОШ №8

О.Н. Косенков

01.09.

2023 г.

## **Положение об организации питания обучающихся в МАОУ СОШ №8**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение содержит методические рекомендации, которые определяют режим здорового питания обучающихся в МАОУ СОШ №8.

1.2. Положение предназначено для МАОУ СОШ №8, рекомендации которого направлены на формирование принципов здорового, рационального, сбалансированного питания, рассчитанного на уменьшение количества потребляемых кондитерских, колбасных изделий, сахара, соли.

1.3. Питание школьников организуется в помещении школьной столовой, где осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий, порционирование и выдача с соблюдением санитарно-гигиенических правил.

### **2. Организация питания обучающихся в МАОУ СОШ №8**

2.1. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

2.2. Обучающиеся МАОУ СОШ №8, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Продолжительность перемены для приема такой пищи должна составлять 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком после 2,3 уроков. Обучающиеся второй смены обеспечиваются обедом. Замена обеда завтраком не допускается.

Завтрак состоит из горячего блюда и напитка. Обед включает закуску (салат), горячее первое, второе блюда и напиток. Для реализации принципов здорового питания завтрак и обед дополняются свежими фруктами, ягодами, овощами (содержание питательных веществ, ассортимент рекомендуемых продуктов см. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций» (далее – Методические рекомендации).

2.3. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для нормального роста и развития (рекомендации к составлению меню см. Методические рекомендации).

2.4. Основные требования к составлению меню:

- содержание соли, сахара;
- соответствие наименований блюд рецептурному;
- исключение повторных блюд;
- учет сезонности;
- учет лечебного питания;
- соблюдение технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;

2.5. Учет режима питания, массы и энергетической ценности блюд (см таблицы 1,2 Методических рекомендации). Расчет оборудования, столовой и кухонной посуды для пищеблока и буфета проводится в соответствии с Методическими рекомендациями.



### **3. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся**

3.1. МАОУ СОШ №8 является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся

3.2. Независимо от организационных правовых норм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья школьников:

- Соблюдать требования качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов, проводят их лабораторный контроль (Методические рекомендации прил.№5)

- Проводят производственный контроль, основанный на принципах ХАССП;

3.3. МАОУ СОШ №8 разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся,

3.4. Педагогический коллектив совместно с детьми и родителями проводит в различных формах занятия (беседы, лекции, праздники, викторины, презентации, проекты, изготовления плакатов, наглядных пособий, «уголков здоровья») по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

### **4. Организация мониторинга горячего питания**

4.1. Мониторинг проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания школьников, повышения доступности здорового питания, формирования у детей навыков здорового питания. Мониторинг проводит учредитель образовательной организации, государственные муниципальные органы управления образованием и органа управления образовательной организации.

4.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- Количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4, 5-11 классов;
- Количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1-4, 5-11 классов;
- Количество обучающихся во вторую смену всего, в т.ч. 1-4, 5-11 классов;
- Тип пищеблока;
- Количество посадочных мест в обеденном зале;
- Соответствие меню положениям методических рекомендаций;
- Организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями методических рекомендаций;
- Наличие родительского (общественного) контроля за организацией питания детей;
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- Информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- Удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.