

**«Утверждаю»  
Директор МБОУ «СОШ № 54  
г. Челябинска»**

**С.П. ВАЖЕНИН  
«01» сентября 2023 г.**

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ  
В МБОУ «СОШ № 54 г. ЧЕЛЯБИНСКА»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания в МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска».

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска» 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:

- в соответствии с федеральным Законом РФ от 29.12.2012 «Об образовании»;
- рекомендациями Роспотребнадзора по организации рационального питания учащихся в образовательном учреждении;
- требованиями о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения и другими нормативно-правовыми актами.

1.4 Данное Положение состоит из разделов:

1. Общее положение.
2. Принципы формирования рационов питания.
3. Принципы обогащения рационов питания.
4. Организация обслуживания учащихся горячим питанием.
5. Контроль работы столовой.
6. Ответственность сторон.

1.5 Питание обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 54 г. Челябинска» организуется по месту учебы – обеденный зал.

1.6. Общая ответственность за формирование рациона питания при организации питания обучающихся в коллективах возлагается на заведующей производством;

1.7. Должностные обязанности должностных лиц, специалистов и персонала организации школьного питания, участвующих в формировании рационов питания обучающихся, определяются директором МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска» в соответствии с их квалификацией и профессиональной подготовкой. В формировании рациона обязательно принимает участие медицинский работник фельдшер.

**2. Принципы формирования рационов питания**

2.1. 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.

2.2. 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 Методическими рекомендациями МР 2.3.1.0253-21, Нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения Российской Федерации, утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 22 июля 2021 г.

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

2.4. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски на завтрак используются сыр, колбасные изделия (ограниченно) и т.п. На завтрак широко используются молочные каши, молочные супы и запеканки.

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

2.6. 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 (сок, кисель, компот из свежих или сухих фруктов, витаминизированный напиток промышленного производства), целесообразно в обед давать детям свежие фрукты.

2.7. 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.

2.8. Организация питания обучающихся 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.

2.9. 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.

2.10. 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, сгущенное молоко, сливки и т.д. При организации питания в походах не используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке.

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

2.12. 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).

2.13. 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.

2.14. 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.

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

2.16. 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 гидрогенизированных растительных жиров.

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

2.18. 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.

2.19. 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 недели). Сухое молоко может использоваться при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий. Нецелесообразно использовать сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток).

2.20. 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.

2.21. 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).

2.22. 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.

2.23. В питании детей и подростков не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные термизированные соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

2.24. 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 и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

2.25. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания детей и подростков, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химиче-

ских 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.).

2.26. 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 превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

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

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

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

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

2.31. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновый 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).

2.32. 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.

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

- продовольственное сырье 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 загрязненной 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;

- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

2.34. В питании детей и подростков в МБОУ 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, черный) 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 т.ч. 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 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.

2.35. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в МБОУ № 54 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 обрести, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;

- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);

- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);

- молоко-"самоквас", простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (не промышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;

- творог из непастеризованного молока;

- творог собственного (не промышленного) 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;

- крошки (холодные супы);

- макаронные изделия по-флотски (с мясным фаршем), макаронные изделия с рубленым яйцом;

- яйца и мясо водоплавающих птиц;

- яичницу-глазунью;

- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

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

2.37. 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.

2.38. Рациональное питание учащихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным и физиологическим потребностям.

2.39. Необходимо соблюдение оптимального режима питания и правильное распределение потребляемой пищи в течение дня: завтрак для учеников 1-4 классов - после 1 урока, для учеников 5-11 классов – после 2 урока; обед для учеников 1-11 классов - с 11.45 до 12.25 по особому графику, ужин – с 16.00 до 16.30 по графику

2.40. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

2.41. Для формирования рациона питания формируется комиссия в составе представителя администрации организации школьного питания, медицинского работника, а также представителей общеобразовательного учреждения и родителей.

### **3. Принципы обогащения рационов питания**

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

3.2. 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, обогащенные витаминами (витаминизация) которых проводится непосредственно на пищеблоке.

3.3. Для обогащения микронутриентами кулинарной продукции, вырабатываемой в столовой и базовых предприятий питания, рекомендуется использовать готовые витаминно-минеральные смеси (премиксы).

3.4. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично.

3.5. В целях обогащения рационов питания высококачественными белками, легкоусвояемыми жирами, минеральными 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).

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

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

### **4. Организация обслуживания учащихся горячим питанием**

4.1. Поскольку МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска» функционирует в режиме школы полного дня, система питания представлена комплексом (завтрак, обед, ужин) согласно ежедневного меню.

4.2 Для приема пищи в школьном расписании предусматриваются перерывы в определенное время соответствующей длительности:

завтрак – 20 минут

обед – 20 минут

полдник – 15 минут

4.3 За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы, а за обучающимися класса - индивидуальные места за столами.

4.4 Отпуск обучающимся питания в столовой организовывается по классам в соответствии с графиком, разработанным исходя из режима учебных занятий администрацией МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска», который утверждается директором и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика возлагается на дежурного администратора, учителя.

4.5 Предварительное накрытие столов осуществляется сотрудниками столовой.

4.6 В установленное по графику время посещения столовой обучающиеся по классам вместе с классным руководителем организованным порядком после мытья рук входят в зал, рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.

4.7 После окончания приема пищи обучающиеся вместе с классным руководителем и дежурными по столовой относят использованную посуду в моечную, затем выходят из зала; дежурные обучающиеся наводят порядок в обеденном зале.

4.8 Классный руководитель ежедневно заполняет тетрадь с указанием даты, класса, количества обучающихся (по списочному составу класса)

4.9 Классный руководитель ведет таблицу и в конце текущего месяца сдает его преподавателю-организатору ОБЖ, отвечающему за организацию питания в МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска».

4.10 Заместитель директора, бухгалтер совместно с заведующим столовой еженедельно согласует примерное меню и стоимость завтрака в соответствии с выделяемыми средствами.

4.11 Медицинский работник, фельдшер образовательного учреждения ежедневно проверяет качество приготовленных завтраков и их разнообразие.

## **5. Контроль за работой столовой**

5.1. Контроль за работой столовой осуществляется общественной комиссией по контролю за организацией питания («Совет по питанию»), медработником, фельдшером, администрацией МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска».

5.2. Качество готовой пищи ежедневно должно проверяться бракеражной комиссией, о чем должна делаться запись в журнале.

5.3. Важную роль в организации контроля за питанием выполняет медработник, фельдшер, обязанный осуществлять постоянный контроль за качеством пищи, поступающего сырья, соблюдением санитарных правил в столовой.

5.4. Персональную ответственность за соблюдением требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в столовой, а также за организацию питания учащихся несет заведующая столовой МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска».

## **6. Ответственность сторон**

6.1. Администрация МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска» несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов питания

6.2. Администрация МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска» несет ответственность за качество предоставляемых горячих завтраков, обедов и полдников.

6.3. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное информирование администрации МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска» обо всех нарушениях по предоставлению горячих завтраков, обедов и полдников и некачественном их приготовлении (в случае необходимости).

6.4. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенического режима приготовления детского питания (завтраков, обедов, полдников), качество продуктов и полноту закладки продуктов для приготовления завтраков, обедов, полдников возлагается на заведующего производством, фельдшера.

6.5. Заместитель директора, преподаватель-организатор ОБЖ, отвечающий за вопросы организации питания совместно с членами профкома МБОУ «СОШ № 54 г. Челябинска», имеет право на проведение контроля за работой столовой по вопросам соблюдения санитарно-гигиенического режима и проверку калькуляции и полноту закладки продуктов. Заместитель директора, преподаватель-организатор ОБЖ обязаны сообщить обо всех нарушениях по организации горячего питания директору в день обнаружения нарушений и составить акт.