



УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ

Приказ № 212 от 28.12.2020

О.Н.Балюк

Принято решением
педагогического совета МБОУ
«СОШ № 9»
Протокол № 12 от 19.12.2020

ПОЛОЖЕНИЕ **об организации питания обучающихся** **в МБОУ «СОШ № 9»**

1. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2019, № 30 ст. 4134), с Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (Методические рекомендации МР 2.4.0179-20, МР 2.4.0180-20).

2. Данное Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в общеобразовательной организации, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей.

3. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

4. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Завтрак для обучающихся 1-4 классов должен содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15-20 г белка, 15-20 г жира и 60-80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

5. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

6. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка,

макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

7. Разрабатываемое для обучающихся 1-4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

7.1. Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), обеда - 600-750 ккал (30-35%).

7.2. Суточный режим питания по отдельным приемам пищи и в зависимости от сменности занятий обучающихся представлен в таблице 1. На домашние завтраки обучающихся в первую смену от суточного потребления в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности.

Таблица 1

Режим питания по приемам пищи

1 смена			2 смена		
Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности	Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности
Завтрак	9.30-11.00	20-25	Завтрак	7.30-8.30	20-25
Обед	13.30-14.30	35	Обед	12.30-13.30	30-35
Полдник	15.30-16.30	10-15	Полдник	15.30-16.30	10-15
Ужин	18.30-19.30	20-25	Ужин	18.30-19.30	20-25

7.3. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд). Рекомендуемая масса блюд (порций) с учетом возраста обучающихся представлена в таблице 2.

Таблица 2

Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60-100	60-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты (поштучно)	100-120	100-120

8. Информация о питании детей, в том числе меню, размещается в обеденном зале, на стенде информации, на сайте общеобразовательной организации.

9. Питание обучающихся осуществляется в школьной столовой (корпус № 1 – 240 посадочных мест, корпус № 2 – 80 посадочных мест) согласно графику приема пищи.

10. Продукты доставляются централизованно согласно договоров с поставщиками и наличием сертификатов качества (АИС «Меркурий»).

11. При оснащении пищеблоков учитываются современные тенденции по использованию технологического оборудования согласно рекомендуемому минимальному перечню оборудования производственных помещений пищеблоков (приложение 4 к МР 24.0179-20).

12. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

13. Классные руководители являются ответственными за:

- организацию питания обучающихся и реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся;

- разъясняют принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающихся;

- организуют внеклассную работу по привитию гигиенических навыков и формированию навыков здорового питания, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания;

- ежедневно не позднее 8 утра представляют в школьную столовую заявку о количестве питающихся на учебный день;

- ведут ежедневный табель учета питания обучающихся и представляют его в последний день каждого месяца социальному педагогу;

- систематически выносят на обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся в ходе родительских собраний.

14. С целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся и для принятия решений по улучшению питания проводится родительский контроль за организацией питания.