

Администрация Мордовского района  
Тамбовской области

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

16.03.2015

р.п. Мордово

№ 225

Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Мордовского района

В соответствии с Федеральными законами от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45, постановлением администрации Тамбовской области от 06.03.2013 № 221 «О порядке предоставления и расходования межбюджетных трансфертов из областного бюджета бюджетам муниципальных районов и городских округов Тамбовской области на реализацию мероприятий подпрограммы «Развитие общего и дополнительного образования» государственной программы Тамбовской области «Развитие образования Тамбовской области» на 2013- 2020 годы», в целях обеспечения обучающихся общеобразовательных организаций Мордовского района рациональным и сбалансированным питанием, расширения использования в школьном питании продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, администрация района постановляет:

1. Утвердить Положение об организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях Мордовского района согласно приложению.
2. Руководителям муниципальных общеобразовательных организаций (Шевченко, Климачёва) обеспечить организацию питания в возглавляемых организациях в соответствии с настоящим Положением.
4. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы администрации района А. А. Рыжкова

Глава администрации района

С.В. Манн





**Положение  
об организации питания в муниципальных  
общеобразовательных организациях района**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях района (далее- МОО).

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в МОО являются:

- обеспечение обучающихся 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 и пищевых отравлений, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в МОО; принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в МОО, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков.

**2. Основные организационные принципы питания в МОО**

2.1. Питание обучающихся в МОО организуется как за счет бюджетных средств, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2.2. За счет средств субсидий осуществляется питание обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций.

2.3. За счет средств субсидий в первую очередь обеспечиваются питанием:

- обучающиеся, проживающие в семьях со среднедушевым доходом, не превышающим величину прожиточного минимума в целом по Тамбовской области за соответствующий период в расчете на душу населения, а также следующие категории детей из семей вне зависимости от среднедушевого дохода семьи:
- обучающиеся, состоящие на учете в противотуберкулезном диспансере;
- обучающиеся, признанные инвалидами;



-обучающиеся, находящиеся под опекой (попечительством), опекунам (попечителям) которых не выплачиваются средства на содержание ребенка.

2.4. Обучающиеся, не относящиеся к категориям, перечисленным в пп.2.3., обеспечиваются питанием за счет средств родителей (законных представителей) на основании их заявления.

2.5. Для получения обучающимися бесплатного питания, родители (законные представители) представляют в муниципальную общеобразовательную организацию письменное заявление и документы, подтверждающие принадлежность ребенка к одной из перечисленных в пункте 2.3. настоящего Положения категорий, а именно: для детей из малообеспеченных семей - справку из государственного учреждения социального обслуживания населения о назначении одному из родителей ежемесячного пособия на ребенка в размере, установленном для семьи со среднедушевым доходом, не превышающим величину прожиточного минимума в целом по Тамбовской области за соответствующий период в расчете на душу населения; для детей, состоящих на учете в противотуберкулезном диспансере - справку, выданную участковым фтизиатром, о том, что ребенок взят на учет как тубинфицированный; для детей, признанных инвалидами, - справку о признании ребенка инвалидом, выданную федеральным учреждением медико-социальной экспертизы; для детей, находящихся под опекой (попечительством), опекунам (попечителям) которых не выплачиваются средства на содержание ребенка, справку из органа опеки и попечительства о том, что опекунам (попечителям) не назначено пособие на содержание ребенка; для детей, вынужденно покинувших территорию Украины, - справку о предоставлении временного убежища на территории Российской Федерации.

2.6. Руководители муниципальных общеобразовательных организаций: на основании письменных заявлений родителей (законных представителей) и документов, подтверждающих право на первоочередное обеспечение ребенка питанием, формируют и утверждают списки обучающихся, которым предоставляется питание за счет субсидий; ежемесячно представляют в отдел образования отчет об использовании средств областного бюджета, перечисленных на обеспечение питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций.

2.7. Организация питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций должна осуществляться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08».

2.8. В случае невозможности обеспечения обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций горячим питанием предоставляется сухой паек за каждый учебный день:

- обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций,



находящимся на домашнем обучении при наличии медицинских показаний;  
- в период проведения мероприятий в рамках учебного процесса за пределами учреждения (при организации экскурсий, походов, выездных занятий);

- в связи с экстренными ситуациями (по эпидемиологическим показаниям, отключение электроэнергии, водоснабжения) на период до устранения ситуаций.

2.9. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся МОО составляется примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней), а также меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюд.

Ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, утверждаются руководителем МОО.

2.10. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы МОО (5 или 6 дней). Для приема пищи предусматриваются перемены длительностью не менее 20 минут. Работа буфетов организуется в течение всего учебного дня.

2.11. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем МОО.

2.12. Руководитель МОО назначает ответственное лицо за питание с определением его функциональных обязанностей.

2.13. Классные руководители или учителя МОО сопровождают обучающихся в столовую и контролируют отпуск им питания, согласно утвержденного меню и графику.

2.14. Лицо, ответственное за питание, ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание по классам, количества фактически отпущенных завтраков или обедов, ежедневно ведет журнал учета детей, получивших питание, в котором фиксируется: фамилия, имя, отчество ребенка, дата питания, стоимость питания.

2.15. Заявка на количество питающихся представляется в столовую МОО ежедневно, до 15 часов, и уточняется в день питания не позднее второго урока.

2.16. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, организатор школьного питания и повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.17. Контроль за организацией питания возлагается на администрацию муниципальной общеобразовательной организации, классных руководителей и орган самоуправления данной образовательной организации. Руководитель МОО несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся.

2.18. Показателем эффективности использования субсидий является доля охвата обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций питанием в общей численности обучающихся (кроме детей из многодетных семей).



2.19. Субсидии носят целевой характер и не могут быть использованы на цели, не предусмотренные Положением.

### **3. Принципы формирования рационов питания**

3.1. При формировании рационов питания обучающихся 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.

3.2. Для обучающихся МОО предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а для детей, посещающих группу продленного дня, - дополнительно полдник.

3.3. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка.

В качестве завтраков могут использоваться бутерброды, мучные или яичные блюда, кондитерские и мучные изделия.

3.4. Обед должен состоять из закуски, первого, второго и сладкого блюда.

В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным) и сладкое блюдо.

3.5. В обед в качестве первых блюд рекомендуется использовать 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. На гарниры рекомендуется предусматривать картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

3.6. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

3.7. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.



3.8. Ежедневно в обеденном зале необходимо вывешивать утвержденное руководителем образовательной организации меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.9. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных организаций должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документ ветеринарно-санитарной экспертизы, декларации соответствия). Не допускается к реализации продукция, не имеющая маркировки.

3.10. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт.

3.11. 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).

3.12. 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.

3.13. 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.

3.14. Не рекомендуется использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

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

3.16. Рекомендуется включать в рацион питания детей и подростков сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов), пластифицированные массы, а также специализированные плавленые сыры для детского и диетического питания, при производстве которых не используются фосфаты.

3.17. 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 недели).

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



3.19. 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).

3.20. Ограничивается использование в питании детей и подростков жирных видов мяса (птицы).

3.21. 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.

3.22. В питании детей и подростков не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

3.23. 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.

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

3.25. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев.

3.26. 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.

#### **4. Принципы формирования ассортимента продукции для организации дополнительного питания через буфеты**

4.1. В МОО возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты, которые предназначены для реализации пищевых продуктов в потребительской упаковке в условиях свободного выбора.

4.2. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем МОО и руководителем организации общественного питания ежегодно, перед началом учебного года, и согласовывается с Роспотребнадзором.

4.3. При формировании ассортимента продукции для организации дополнительного питания через буфеты предпочтение следует отдавать пищевым продуктам с высокой пищевой ценностью, главным образом - продуктам, являющимся источником белка, витаминов, полиненасыщенных жирных кислот и других незаменимых пищевых веществ, таким, как молочные продукты, орехи и т.п., а также пищевым продуктам повышенной пищевой и биологической ценности, в том числе обогащенные микронутриентами - такими, как хлебобулочные изделия, обогащенные



витаминово-минеральными смесями; продуктам, обогащенным белком; витаминизированным напиткам и т.п.

4.4. В ассортимент продуктов, предназначенных для реализации за наличный расчет, включаются преимущественно готовые к употреблению пищевые продукты промышленного изготовления в потребительской упаковке: соки, нектары и соковые напитки, молочные и кисломолочные продукты с жирностью 2,5 % и 3,5 % (молочные продукты (кроме стерилизованных) реализуются с обязательным использованием охлаждаемого прилавка).

4.5. Для организации питьевого режима в продаже должна иметься питьевая вода бутилированная негазированная (из группы столовых вод). Вода реализуется в бутылках из полимерного материала или стекла емкостью до 0,5л.

Разливать напитки в буфете не допускается.

4.6. В буфете могут реализовываться горячие напитки - чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком, которые готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение трех часов с момента приготовления на мармите.

4.7. Для свободной продажи рекомендуется использовать свежие мытые фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.) поштучно в ассортименте не менее двух наименований, в том числе в упаковке из полимерных материалов.

В столовых и буфетах МОО в ассортименте могут реализовываться мучные кондитерские изделия промышленного (пряники, коврижки, кексы, рулеты и другие изделия, кроме кремовых) производства в потребительской упаковке (массой до 50 г), а также мучные кондитерские изделия собственного производства (кроме изделий, с кремом) массой до 50 г. Предпочтение следует отдавать кондитерским изделиям, обогащенным микронутриентами (витаминами, минеральными веществами).