

<p>«ПРИНЯТО» на заседании педагогического совета МБОУ п.Лев Толстой</p> <p>Протокол №1 от 15.08.2024г.</p>	<p>Директор МБОУ п.Лев Толстой В.В. Шевлякова</p> <p>Утверждено приказом №39 от 30.08.2024г.</p> 
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Положение
об организации бесплатного горячего питания обучающихся
в МБОУ п.Лев Толстой**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МБОУ п.Лев Толстой (далее – Положение) разработано в соответствии с:
 - Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020, утверждёнными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации;
 - Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения 2.3.6.0233-21, утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02.03.2021;
 - Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19. «2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019);
 - Уставом МБОУ п.Лев Толстой (далее – Школа).
- 1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего бесплатного питания обучающихся Школы, получающих начальное общее образование (далее – НОО), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания в начальной школе, установленные в соответствии с унифицированными требованиями к организации питания обучающихся в образовательных организациях Липецкой области.
- 1.3. Действие Положения распространяется на всех обучающихся Школы, получающих НОО.

2. Порядок организация питания обучающихся, получающих НОО

- 2.1. Основными задачами организации питания обучающихся, получающих НОО, являются сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в Школе, обеспечение безопасности, качества и доступности горячего бесплатного питания.
- 2.2. В Школе должно быть организовано предоставление обучающимся, получающим НОО, не менее одного раза в день бесплатного горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка.

- 2.3 Право на обеспечение бесплатным горячим питанием возникает у обучающихся при зачислении на обучение в 1-4 классы Школы.
- 2.4 Предоставление бесплатного горячего питания осуществляется в течение учебного года в дни посещения обучающимися Школы.
- 2.5 Обеспечение обучающихся бесплатным горячим питанием осуществляется из расчета не менее 100 рублей в день на одного обучающегося за счет средств федерального бюджета и бюджета Лев-Толстовского муниципального района.
- 2.6 Обеспечение бесплатным горячим питанием осуществляется на основании приказа Директора Школы о предоставлении бесплатного горячего питания. Школа в соответствии с изданными приказами организует предоставление бесплатного горячего питания обучающимся в пределах выделенных на эти цели ассигнований на соответствующий финансовый год.
- 2.7 Обучающиеся Школы в зависимости от смены обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда (МР 2.4.0179-20).
- 2.8 Обучающиеся обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 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, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи (МР 2.4.0179-20).
- 2.9 Обучающиеся обеспечиваются обедом, включающим закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, 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. Не допускается замена обеда завтраком (МР 2.4.0179-20).
- 2.10 К работе пищеблока Школы и столовой допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию и соответствующие требованиям СП 2.3/2.4.3590-20. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20.
- 2.11 В Школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН для организации питания обучающихся должны быть предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем; предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью.
- 2.12 Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню установлены для образовательных организаций СП 2.3/2.4.3590-20. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности изложены в СП 2.3/2.4.3590-20.
- 2.13 Ежедневно в обеденном зале столовой вывешивают утвержденное Директором Школы меню, в котором указываются наименование приёма пищи, наименование блюда, масса порции, калорийность порции (СанПиН 2.3/2.2.4.3590-20).
- 2.14 В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания Школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом Директора Школы. При обучении с применением дистанционных технологий питание заменяется на пищевой набор.
- 2.15 Информация о питании детей, в том числе имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода при организации питания, доводится до родителей и детей на

официальном сайте Школы и в группе Школы в ВКонтакте и должна содержать сведения о ежедневном меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендациях по организации здорового питания детей (СП 2.3/2.4.3590-20).

- 2.16 Питьевой режим обучающихся обеспечивается свободно. Доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в Школе.
- 2.17 В Школе должен быть разработанный и утвержденный Директором Школы порядок питания учащихся (режим работы столовой, график питания обучающихся).
- 2.18 Обязанности по организации питания осуществляет ответственный, назначаемый приказом Директора Школы. Администрация Школы организует в обеденных залах дежурство учителей.

3 Особенности организации индивидуального питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании

- 3.1 В соответствии с Конституцией Российской Федерации каждый ребенок имеет право на здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, пищевая аллергия).
- 3.2 При организации индивидуального питания обучающегося родителю (законному представителю) ребенка рекомендуется обратиться к Директору Школы с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания, и назначения лечащего врача (МР 2.4.0162-19).
- 3.3 На основании полученных документов Директор Школы совместно с родителем (законным представителем) и организацией, предоставляющей услуги по организации питания, прорабатывает вопросы меню и режима питания (для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома) (МР 2.4.0162-19).
- 3.4 Директору Школы рекомендуется проинформировать классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями - сахарный диабет, пищевая аллергия, особенностях организации их питания, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом дополнительно информируется учитель физической культуры о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.
- 3.5 Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации циклическому меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключаящих наличие в меню пищевых аллергенов.

- 3.6 Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню и под контролем ответственных лиц, назначенных в Школе.
- 3.7 При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей. В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома, определяется порядок их хранения, упаковки и маркировки; создаются условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева (холодильник, шкаф, микроволновая печь), условия для приема пищи; определяется режим питания ребенка.
- 3.9 Циклическое и фактическое (на день) меню размещается на официальном сайте Школы.

4 Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

- 4.2 Директор Школы обеспечивает контроль за организацией бесплатного горячего питания; организует работу по обеспечению бесплатным горячим питанием в Школе.
- 4.3 Школа несет ответственность за организацию предоставления бесплатного горячего питания, за 100 % охват бесплатным горячим питанием обучающихся 1 - 4 классов, за своевременное утверждение списков на бесплатное горячее питание обучающихся, за ведение ежедневного учета обучающихся, получающих бесплатное горячее питание
- 4.4 Ответственный за организацию питания в Школе осуществляет контроль:
- 4.4.1 за предоставлением питания (в том числе бесплатного горячего питания) обучающимся согласно графику питания и утвержденному ежедневному меню;
 - 4.4.2 контроль за наличием прейскуранта цен, ценников на весь перечень
 - 4.4.3 продукции;
 - 4.4.4 за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания сотрудниками пищеблока;
 - 4.4.5 за размещением в обеденном зале и на официальном сайте Школы
 - 4.4.6 утвержденного Директором ежедневного меню.
- 4.5 Классные руководители и учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному приказом Директора списку и журналу посещаемости,
- 4.6 контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда, а также организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном здоровом питании и правилах личной гигиены.
- 4.7 Завхоз осуществляет контроль за материально-техническим состоянием пищеблока, по необходимости осуществляет ремонт и включает потребность на приобретение оборудования в проект бюджетной заявки на следующий финансовый год.
- 4.8 С целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в Школе, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания, проводится мониторинг. Мониторинг проводят учредитель Школы, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления Школой.

Показателями мониторинга горячего питания являются:

- 4.9.1 количество обучающихся в 1 - 4 классах;
 - 4.9.2 тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье);
 - 4.9.3 количество посадочных мест в обеденном зале;
 - 4.9.4 наличие меню, соответствующего требованиям стандарта;
 - 4.9.5 наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
 - 4.9.6 объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
 - 4.9.7 информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
 - 4.9.8 удовлетворенность питанием обучающихся и родителей .
- 4.10 При организации питания в Школе организацию контроля качества готовых блюд рекомендуется осуществлять в составе бракеражной комиссии с занесением результатов контроля в журнал качества готовых блюд. Бракеражная комиссия назначается приказом Директора Школы.
- 4.11 Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганду основ здорового питания рекомендуется осуществлять во взаимодействии Школы с Советом родителей Школы, общественными организациями .
- 4.12 Общественный контроль за выполнением стандарта в Школе осуществляется органами самоуправления Школы и родительской общественностью в соответствии с методическими рекомендациями по организации родительского контроля за детским питанием в образовательных организациях Липецкой области .
- 4.13 Директор Школы может инициировать создание общественно-экспертного совета по организации и качеству питания с включением в его состав родителей обучающихся.
- 4.14 Право представителей родительской общественности на участие в организации и контроле школьного питания закрепляется в нормативных документах Школы .