

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МКОУ СОШ № 15  
от 30.08.2023 №124

**Положение  
об организации рационального питания на платной основе в МКОУ  
СОШ № 15**

**1. Общие положения**

ЕЕ Настоящее Положение об организации рационального питания на платной основе (далее - Положение) разработано в соответствии со статьями 37,41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, Приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 16 августа 2022 г. № 1903 «Об утверждении методических рекомендаций по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края», уставом муниципального казенного общеобразовательного учреждения муниципального образования Усть-Лабинский район средняя общеобразовательная школа № 15 (далее - МКОУ СОШ №15).

**2. Основные принципы организации рационального**

## здорового питания

2.1. Рациональное питание обучающихся предусматривает поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям. Здоровое питание — питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных законодательством о качестве и безопасности пищевых продуктов, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

2.2. Основными принципами рационального питания являются:

- сбалансированность рациона питания;
- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;
- удовлетворение физиологической потребности обучающихся в основных пищевых веществах в соответствии с установленными нормами;
- разнообразие потребляемых пищевых продуктов;
- правильный режим питания.

2.3. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием в зависимости от режима обучения (смены) и времени нахождения в общеобразовательной организации.

2.4. Продолжительность перемены для приема пищи составляет не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

2.5. Рекомендуемое количество приемов пищи в общеобразовательной организации в зависимости от режима функционирования в соответствии с пунктом 2.2 МР 2.4.0180-20.

В МКОУ СОШ №15 для обучающихся, находящихся в школе до 6 часов, один прием пищи — завтрак или обед в зависимости от режима обучения (смены), либо завтрак для детей, обучающихся в первую смену, либо обед для детей, обучающихся во вторую смену.

2.6. При формировании комплексов по приемам пищи необходимо соблюдаются принципы комплектации блюд:

завтрак состоит из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи. 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;

обед включает закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно;

полдник состоит из напитка (молочные и кисломолочные продукты, кисели, соки), булочного изделия и т.д.

### **3. Обеспечение сбалансированности и качества питания обучающихся**

3.1. Питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, меню дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 — 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. Муниципальным органом управления образованием разрабатывается единое муниципальное десяти (двенадцати)-дневное меню, на которое получается заключение о соответствии требованиям санитарного законодательства.

3.3. Единое муниципальное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с пунктом 2.5 МР 2.4.0179-20.

3.4. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускается.

3.5. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать: продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро- и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли не более | грамма на человека.

3.6. При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

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

3.7. В течение дня в меню допускается отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

3.8. Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.9. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней. При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов.

3.10. Среднесуточные минимальные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.11. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) допускается замена одних блюд, изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности в соответствии с приложением № 11 к МР 2.3/2.4.3590-20.

3.12. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфет, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке в условиях свободного выбора.

3.12.1. Меню дополнительного питания (буфетной продукции) рекомендуется разрабатывать с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к СанПиНам 2.3/2.4.3590-20. Меню дополнительного питания (с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности и цены) утверждается и согласовывается в установленном порядке.

3.12.2. Соки, напитки, питьевая вода рекомендуется реализовывать в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

3.12.3. Для организации дополнительного питания детей допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

3.12.4. Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

3.12.5. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

#### **4. Особенности организации питания обучающихся отдельных категорий**

4.1. Обучающиеся имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

4.1.1. Порядок организации питания обучающихся с пищевыми особенностями в общеобразовательных организациях Краснодарского края регулируется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п. 8.2) и МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», типовыми специализированными меню Краснодарского края, разработанными для обеспечения питанием детей с непереносимостью коровьего молока, с заболеваниями сахарным диабетом и желудочно-кишечного тракта.

4.1.2. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется в МАОУ СОШ №35 лечебное и диетическое питание в соответствии с представленным родителями (законными представителями) ребенка заключением врачебной комиссии.

4.1.3. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

4.1.4. Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню под контролем ответственных лиц, назначенных в МКОУ СОШ №15 приказом директора.

4.1.5. В МКОУ СОШ №15 для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями), в обеденном зале, оборудованном столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения

готовых блюд и пищевой продукции, микроволновой печью для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

4.2. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее — ОВЗ) и детей-инвалидов без статуса ОВЗ, получающих образование по программам начального общего, основного общего и среднего общего образования. в том числе на дому, регламентируется Положением об организации питания обучающихся льготной категории и социально незащищенных семей МКОУ СОШ №15.

## **5. Финансовая модель организации питания**

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» расходы на организацию питания обучающихся возлагаются на организации, осуществляющие образовательную деятельность - МКОУ СОШ №15.

Обеспечение питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края осуществляется органами местного самоуправления.

Питание обучающихся 1-4 классов осуществляется без привлечения средств родителей за счет софинансирования из федерального, регионального и местного бюджетов в соответствии с графиком питания обучающихся как 1, так и 2 смены.

В соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций №МР 2.4.0179-20 от 18 мая 2020 г.:

- обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который состоит из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи;
- обучающиеся второй смены обеспечиваются обедом, который включает закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Не допускается замена обеда завтраком.

Питание обучающихся 5-11 классов осуществляется в соответствии с графиком питания обучающихся МКОУ СОШ №15 в 1 сменах на больших переменах (не менее 20 минут) в соответствии с примерным циклическим меню за родительскую оплату. Положенную меру социальной поддержки в размере 5 руб. 50 коп. (муниципальный бюджет) родитель (законный представитель) получает на указанный личный расчетный счет в

банке один раз в квартал из расчета 10 руб. 50 коп, умноженное на количество полученных и оплаченных за квартал завтраков.

Порядок предоставления дополнительной меры социальной поддержки в виде обеспечения бесплатным питанием (его денежной компенсации) обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций муниципального образования Усть-Лабинский район – инвалидов, детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, а также обучающихся из социально незащищенных семей представлен в Положении об организации питания обучающихся льготной категории и социально незащищенных семей МКОУ СОШ №15 (приложение 1 к приказу МКОУ СОШ №15 от 30.08.2022 №124).