



## **ПОЛОЖЕНИЕ** **о порядке организации питания в МКОУ «Ульдючинская СНГ им. О.Д. Мукаевой»**

### **I. Общие положения**

Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся в МКОУ «Ульдючинская СНГ им. О.Д. Мукаевой» в 2020-2021 учебном году в условиях профилактики и предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 ЛФ 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- СанПиН 2.4.22821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее СанПиН);
- Методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: МР 3.1/2.4.0178/1-20 от 18.05.2020 ,МР 2.4.0179-20 от 18.05 2020.

### **II. Организация питания обучающихся в МКОУ «Ульдючинская СНГ им. О.Д. Мукаевой»**

2.1. Питание осуществляется по специально разработанному графику, т.к. необходимо исключить объединение детей из разных классов в одну группу.

2.2. Обучающиеся гимназии обеспечиваются горячим питанием в виде горячего обеда. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут.

2.3. Обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются горячим обедом в третью перемену, обучающиеся 5-10 классов – в четвертую перемену.

2.4. 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.

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

–продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро - микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

–пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.

При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: 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.

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

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.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся. На основе предлагаемых вариантов меню могут быть разработаны другие варианты в зависимости от региональных, национальных и других особенностей при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

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

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

– 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.

– При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд).

Рекомендуемая масса блюд (порций) с учетом возраста обучающихся представлена в таблице

2.6. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте МКОУ «Ульдючинская СШ им. О.Д. Мукаевой» и т.п.).

Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста

**Таблица 1**

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Закуски (сапат, 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

### **III. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся**

3.1. МКОУ «Ульдючинская СНГ им. О.Д. Мукаевой» является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

3.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих в школьную столовую продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

3.3. МКОУ «Ульдючинская СНГ им. О.Д. Мукаевой» разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

3.4. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

3.5. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «уголке здоровья» и т.п.

3.6. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.