



Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 5
им. В.И.Данильченко
Каневского района Краснодарского края
ст. Стародеревянковской

РЕКОМЕНДОВАНО К
УТВЕРЖДЕНИЮ
Решение педагогического совета

протокол № 1
от « 30 » августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 5

Н.Н.Веретенник

Приказ № 419

августа 2022г.



СОГЛАСОВАНО

Председатель Управляющего Совета

 / Е.Н. Хибаба

протокол № 1

от « 30 » августа 2022 г.

**Модель организации горячего питания
для обучающихся в МБОУ СОШ № 5
им. В.И. Данильченко**

Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ ст. 37 (ред. от 31.07.2020), Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.); Методические рекомендации 2.4.0180-20 «Порядок организации родительского (общественного контроля) за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях », Решение педагогического совета (протокол № 1 от 30.08.2022), решение управляющего совета (протокол № 1 от 31.08.2021). Приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 10.02.2022 № 274 "Об утверждении порядков предоставления мер социальной поддержки в виде одноразового бесплатного горячего питания за счет средств краевого бюджета обучающимся 1 – 4-х классов в частных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Краснодарского края и осуществляющих образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, учредителями которых являются местные религиозные организации, отдельным категориям обучающихся в виде предоставления бесплатного горячего питания и денежной компенсации детям-инвалидам (инвалидам), не являющимся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, получающим начальное общее, основное общее и среднее общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях на дому"

2. Организация питания.

С 1 сентября 2020 года вступила в силу поправка к ст. 37 Закона об образовании об обеспечении учащихся начальной школы (с 1 по 4 класс) не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка. Такая мера будет реализована за счет бюджетов федерального, регионального и местного уровней, а также иных источников финансирования, установленных законом (п. 1 ст. 2 Федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ; далее - Закон № 47-ФЗ). При этом бюджеты субъектов РФ смогут получить субсидии из федерального бюджета на софинансирование организации и обеспечения бесплатным горячим питанием младших школьников. Мероприятия по созданию условий для организации бесплатного горячего питания учащихся начальных классов в муниципальных образовательных организациях будут реализовываться поэтапно в период с 1 сентября 2020 года по 1 сентября 2023 года (ч. 3 ст. 3 Закона № 47-ФЗ). Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя

общеобразовательная школа № 5 им. В.И. Данильченко муниципального образования Каневской район / МБОУ СОШ № 5/ является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся. Оператором питания является индивидуальный предприниматель Марина Яковлевна Чаушева.

3. Принципы организации здорового питания

Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов" установлено определение "здорового питания", что крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек (избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара (кондитерские изделия, сладкие выпечка и напитки), жира (колбасные изделия и сосиски, бутерброды), продолжительные перерывы между основными приемами пищи.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома - завтрак с учетом времени и объема блюд, предлагаемых на завтрак в общеобразовательной организации.

При приготовлении пищи дома рекомендуется:

Контролировать потребление жира:

- исключать жареные блюда, приготовление во фритюре;
- не использовать дополнительный жир при приготовлении;
- ограничивать употребление колбасных изделий, мясных копченостей, особенно с видимым жиром - они содержат большое количество животного жира и мало белка;

- использовать в питании нежирные сорта рыбы, снимать шкуру с птицы, применять не жирные сорта мяса, молока и молочных продуктов, при этом предпочтение отдавать продуктам с более низким содержанием жирности.

Контролировать потребление сахара:

- основные источники сахара: варенье, шоколад, конфеты, кондитерские изделия, сладкие газированные напитки;

- сладкие блюда, с большим содержанием сахара необходимо принимать ограниченно, в связи с вредным влиянием на обмен веществ, риск возникновения пищевой аллергии и избыточного веса, а также нарушения работы желудочно-кишечного тракта.

Контролировать потребление соли:

- норма потребления соли составляет 3 - 5 г в сутки в готовых блюдах;
- избыточное потребление соли приводит к задержке жидкости в организме, повышению артериального давления, отекам;

- основные правила употребления соли: готовьте без соли, солите готовое блюдо перед употреблением, используйте соль с пониженным содержанием натрия, ограничивайте употребление мясных копченостей.

Выбирать правильные способы кулинарной обработки пищи:

- предпочтительно: приготовление на пару, отваривание, запекание, тушение, припускание.

Что такое «горячее питание» школьников, и что в него входит

«Горячее питание» школьников подразумевает сбалансированное питание, которое обеспечивает организм необходимыми веществами, подразумевают наличие горячего первого и второго блюда либо второго блюда (в зависимости от приема пищи). Питание доводится до кулинарной готовности. Здоровым питанием является ежедневный рацион, который может полностью покрыть потребности ребенка в энергии, биологических и пищевых веществах и обеспечить его нормальный рост, физическое и интеллектуальное развитие. Оно состоит из пищевой продукции, отвечающей требованиям безопасности, и отличается показателями качества. При организации горячего питания школьников учитываются специфические особенности здоровья ребенка

Горячее питание в МБОУ СОШ №5 организовано в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.).

4. Инфраструктурное решение помещения столовой

Общая площадь обеденного зала составляет 97, 6 м², рассчитана на 100 посадочных мест.

В школьной столовой, работающей на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию. При оснащении пищеблока необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой учтено количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

Эстетическое оформление обеденного зала способствует привитию навыков здорового питания, наглядная информация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающихся.

5. Соблюдение мер безопасности в условиях распространения новой коронавирусной инфекции.

Организация питания выстроена в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СП 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)".

Сотрудники, участвующие в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающий персонал используют средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски), а также перчатки, имеется необходимый запас данных средств. Смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа.

Мытье посуды и столовых приборов обеспечивается при максимальных температурных режимах ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению .

№ п/п	Помещение	Кратность уборки	Использование дезинфицирующего средства
1.	Столовая	После каждого приема пищи влажная уборка, обработка столов и контактных поверхностей	Фарма-хлор

Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю в субботу с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Обеспечивается сквозное проветривание помещения обеденного зала по установленным требованиям.

6. Режимы питания.

Учащиеся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения СОШ № 5 им. В.И. Данильченко обеспечиваются горячим питанием один раз в день в виде завтрака и обеда (обучающиеся I смены обеспечиваются завтраком, обучающиеся II смены- обедом).

6.1. Режим работы столовой.

Понедельник	-	08.00-16.30
Вторник	-	08.00-16.30
Среда	-	08.00-16.30
Четверг	-	08.00-16.30
Пятница	-	08.00-16.30
Суббота	-	08.00-13.00

6.2.График посещения школьной столовой обучающимися:

Понедельник- пятница

перемена	I смена		
2	9 ч. 30 мин.	20 мин.	1 а, 1 б, 3 в, 3 б
3	10 ч.30 мин.	20 мин.	3а, 4 а, 4 б, 9 а,9 б,9 в
4	11 ч.30 мин.	20 мин.	5 а, 5 б, 8а, 8б, 8в, 10а, 11а
5	12 ч.30 мин.	10 мин.	
6	13 ч.20 мин		обед
II смена			
1	14 ч. 10 мин.	20 мин.	2 а, 2 б
2	15 ч. 10 мин.	20 мин.	6 а,6 б,6 в, 7 а,7б, 7в
3	16 ч. 10 мин.		полдник

СУББОТА

перемена	I смена		
1	08 ч.40 мин.	10 мин.	
2	9 ч. 30 мин.	20 мин.	9а, 9б, 9в, 10 а, 11 а
3	10 ч. 30 мин.	20 мин.	
4	11 ч.30 мин.	20 мин.	
5	12 ч. 30 мин.	10 мин.	

7. Школьное меню

Примерное 12-тидневное цикличное меню разработано оператором питания индивидуальным предпринимателем Мариной Яковлевной Чаушевой, обеспечивающей питание муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «СОШ № 5», и согласовано ФБУЗ «Центром гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», директором школы.

При разработке примерного меню учтены: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

Меню разработано с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. Меню обеда составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Меню разработано с учетом сезонности, необходимого

количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней. Не допускается замена обеда завтраком. Энергетическая ценность школьного завтрака составляет 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), обеда - 600-750 ккал (30-35%). Возможная замена рациона (в связи с отсутствием установленных в меню продуктов) согласовывается с заведующим производством школьной столовой и директором школы. Ежедневное меню (фото завтрака, обеда) размещается на официальном сайте школы в разделе «Организация питания».

8. Контроль за качеством питания

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ СОШ № 5 создана и функционирует бракеражная комиссия.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль работы пищеблока, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;
- проверяет наличие суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

9. Родительский контроль за организацией горячего питания

В целях улучшения организации питания детей в общеобразовательной организации и в домашних условиях, формирования экспертной позиции родительской общественности за предоставлением качественных услуг и в соответствии с методическими рекомендациями 2.4.0180-20 «Порядок организации родительского (общественного контроля) за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» в МБОУ СОШ № 5 функционирует родительский контроль.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, определен локальным нормативным актом общеобразовательной организации (размещены на официальном сайте школы).

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Организация родительского контроля предполагает анкетирование родителей и их участие в работе комиссии по контролю организации и качества питания.

Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

10. Организация мониторинга горячего питания

Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в МБОУ СОШ №5, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся

навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием, коллегиальные органы управления школой.

Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся;
- количество обучающихся в первую смену ;
- количество обучающихся во вторую смену ;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные, раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;
- организация и проведение производственного контроля;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

11. Организационно - управленческие мероприятия

№ п/п	Локальные акты	выполняется (+)	не выполняется (-)
1.	Закон Краснодарского края "О защите прав ребенка" № 12-961 от 2 ноября 2000 года.	+	
2.	Постановление от 5 апреля 2016 № 155-п "Об утверждении порядка обращения за получением денежной компенсации взамен горячего завтрака и горячего обеда обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в краевых государственных, муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим аккредитацию основным общеобразовательным программам, осваивающим основные + общеобразовательные программы на дому, и Порядка ее выплаты."	+	

3.	Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	+	
4.	Методические рекомендации от 16.08.2022 №1903 "Методические рекомендации по обеспечению питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края»	+	
5.	Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».	+	
6.	Наличие на официальном сайте школы разделов «Организация питания», Вопросы/ответы по организации горячего питания обучающимися	+	
7.	Положение об организации питания обучающихся в школе. Школьная модель организации горячего питания для обучающихся	+	
8.	Положение об организации питания без взимания платы отдельных категорий обучающихся в ОУ	+	
9.	Положение о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания детей в ОУ	+	
10.	Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся в помещении для приема пищи	+	
11.	Приказ «О создании комиссии по осуществлению контроля за	+	

	питанием обучающихся»		
12.	План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания на 2022-2023 учебный год	+	
13.	График посещения школьной столовой родителями (законных представителей) Чек-лист для фиксации результатов посещения школьной столовой представителями родительской общественности	+	
14.	Журнал учёта посещения школьной столовой	+	
15.	Программы по гигиеническому воспитанию обучающихся и их родителей (законных представителей) по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	+	
16.	Положение о бракеражной комиссии	+	
17.	План работы бракеражной комиссии	+	
18.	Приказ о создании бракеражной комиссии	+	
19.	Регламент обработки обращений по организации питания (с учетом использования специального ящика в холле 1 этажа)	+	
20.	Приказ о назначении ответственного лица за организацию школьного питания, функциональные обязанности ответственного за организацию питания в ОУ	+	
21.	Инструкция по технике безопасности в школьной столовой для обучающихся МБОУ СОШ № 5	+	
22.	Утвержденный график посещения школьной столовой обучающимися в 2022-2023 учебном году (в соответствии с	+	

	рекомендациями Роспотребнадзора)		
23.	Цикличное меню	+	
24.	Ежедневное меню (утверждается ежедневно директором школы, фото размещаются на сайте)	+	
25.	Номер телефона «горячих линий» в ОУ по организации питания	+	