

Принято на педагогическом совете школы:
Протокол № 2 от 30.12.2020 г.

Утверждаю
директор

/Новиков М.Е./

2020 г. № _____



Типовое положение об организации горячего питания для обучающихся 1 - 4 классов МБОУ «Модутская СОШ МО «Намский улус» РС(Я)»

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящее положение определяют основные положения по организации здорового питания обучающихся 1 - 4 классов МБОУ «Модутская СОШ МО «Намский улус» РС(Я)» (далее - Положение) разработано в соответствии с частью 2.1. статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 08.12.2020) «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Положение направлено на организацию здорового питания, в том числе горячего в общеобразовательных организациях, формирование принципов рационального, сбалансированного питания при оказании услуг по организации питания для обучающихся 1 - 4 классов общеобразовательных организаций.

1.3. Нормы для организации бесплатного горячего питания, которые должны быть обеспечены общеобразовательными организациями непосредственно в образовательной организации, т.е. для тех обучающихся 1 - 4 классов, которые непосредственно находятся в школе.

Исходя из этого, расчет Субсидии базируется исключительно на количестве учебных дней в году для обучающихся 1-х - 4-х классов с учетом организации занятий в режимах 6-дневной и 5-дневной учебной недели. Таким образом, в расчет субсидии на горячее питание не входят периоды выходных и праздничных дней, а также каникулярные периоды.

1.4. Стоимость одноразового горячего питания для обучающихся 1-4 классов зависит от объема финансирования, предоставленной субсидии из федерального бюджета бюджетам субъектов Российской Федерации на организацию бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов и софинансирования расходных обязательств муниципальных образований Республики Саха (Якутия), возникающих при реализации мероприятия по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в рамках государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

1.5. Положение учитывает территориальные, национальные и другие особенности питания населения.

II. Организация питания обучающихся 1 - 4 классов в общеобразовательных организациях

2.1. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

2.2. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

2.3. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Завтрак для обучающихся 1 - 4 классов должен содержать 12 - 16 г белка, 12 - 16 г жира и 48 - 60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15 - 20 г белка, 15 - 20 г

жира и 60 - 80 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.

2.4. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком. Стоимость горячего питания в рамках одной школы должна быть одинаковой для всех учеников начальной школы, обучающихся в 1-ую и во 2-ую смены, во избежание возникновения проблемы «разных столов», обусловленной большей стоимостью обеда по сравнению с завтраком, и, как следствие, необходимостью выделения большей суммы на обучающихся 2-ой смены.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен 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. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

2.5. Меню разрабатывается образовательными организациями на основе примерного 10-дневного меню, согласованного с Роспотребнадзором 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.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

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

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

Содержание вносимой в блюдо йодированной 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 рецептур.

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.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи с учетом следующего:

- калорийность завтрака может быть увеличена на 5%;
- возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с распределением калорийности суточного рациона на 30%.

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

2.6.1. Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400 - 550

ккал (20 - 25% от суточной калорийности), обеда - 600 - 750 ккал (30 - 35%).

III. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся 1 - 4 классов

3.1. Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся 1 - 4 классов.

4.2. Общеобразовательная организация при организации и (или) обеспечении горячего питания обучающихся 1 - 4 классов обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4.3. Общеобразовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.