|  |  |
| --- | --- |
| **ПРИНЯТО:**на Управляющем Совете Директор \_МБОУ «Прогимназия«Президент» г. Дербент РДПротокол №\_\_\_\_от\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_.202\_\_г.Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_/Неметуллаев Э. С./ |  **УТВЕРЖДЕНО:** Директор \_МБОУ «Прогимназия «Президент» г. Дербент РД \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ширинова И. И./  Приказ №\_\_\_\_\_\_от\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_.202\_\_г. |

**Об организации питания обучающихся в**

**МБОУ «Прогимназия «Президент» г. Дербент РД**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся МБОУ «Прогимназия «Президент» г. Дербент РД (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся МБОУ «Прогимназия «Президент» г. Дербент РД (далее - Прогимназия), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между Прогимназией и родителями (законными представителями) обучающихся .

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

4. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

8. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

9. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий».

10. Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

11. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций». 6

12. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

13. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

 14. Постановление администрации городского округа «город Дербент» от 26.12.2024г. №604 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях, подведомственных администрации городского округа «город Дербент».

15. Устав Прогимназии

 16. Иные нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию

 питания обучающихся в Прогимназии.

1.3. К компетенции Прогимназии относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации .

1.4. Настоящее Положение определяет порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной и платной основах.

1.5. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся Прогимназии основным (горячим) питанием - завтрак и дополнительным питанием - обед (на платной основе) по заявке родителя – законного представителя обучающегося, находящегося в Прогимназии в режиме школы «Полного дня», аутсорсингом, по графику, утвержденному директором Прогимназии согласно расписанию учебных занятий.

1.6. Под основным (горячим) питанием (завтрак) обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным 10-дневным меню для обучающихся, разработанными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденным директором Прогимназии (в случае самостоятельной организации питания в Прогимназии) /согласованными директорм Прогимназии (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в Прогимназии).

1.7. Под аутсорсингом понимается передача функции организации питания по реализации готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, профессиональной компании, специализирующейся в этой области, в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд, утвержденным директором Прогимназии (в случае самостоятельной организации питания в Прогимназии) /согласованным директорм Прогимназии (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в ОУ) согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.8. Под бесплатным питанием понимается предоставление питания обучающимся, в том числе обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, регионального бюджета Республики Дагестан, муниципального бюджета и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

**2. Цели и задачи**

2.1. Основной целью организации питания в Прогимназии является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся Прогимназии инфекционных и неинфек­ционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

 - привлечение к организации питания в Прогимназии юридических лиц или индивидуальных предпринимателей без образования юридического лица.

**3. Общие подходы к организации питания обучающихся в Прогимназии**

3.1. Организация питания обучающихся в Прогимназии является обязательным направлением деятельности Прогимназии.

3.2. Прогимназия осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания школьников на платной и бесплатной основе.

3.3. Прогимназия может организовывать горячее питание в следующих формах:

- форма самостоятельной организации питания обучающихся;

- форма аутсорсинга, в том числе и на платной основе по заявке родителя (законного представителя)

Взаимоотношения между предприятием общественного питания, поставщиком услуг по организации питания и Прогимназией регулируются путем заключения договора.

Привлечение организаций общественного питания к организации питания обучающихся в Прогимназии осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

3.4. Режим питания в Прогимназии определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

3.5.1. В Прогимназии питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуального питания для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований санитарного законодательства. Исключение горячего питания из меню не допускаются.

3.5.2. Для обучающихся Прогимназии в режиме Школы полного дня предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

- завтрак – за счет средств бюджета

- обед – за счет представления дополнительных платных услуг по организации питания и индивидуального питания обучающихся, принесенного из дома.

Реализация буфетной продукции в Прогимназии не предусмотрена.

3.5.3. Организация питания учащихся на платной основе производится на основании заявки родителей – законных представителей. Дополнительные платные услуги по организации питания осуществляются в столовой Прогимназии с привлечением аутсорсинга (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей без образования юридического лица), либо самой Прогимназией.

Выбор аутсорсинговой организации на дополнительное платное питание осуществляется на общем собрании Управляющего Совета с участием родительской общественности. Контроль за организацией питания обучающихся в Прогимназии за счет родительских средств осуществляет Управляющий Совет Прогимназии.

3.6. Прогимназия должна размещать в доступных для родителей (законных представителей) и обучающихся местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

3.7. Предельная стоимость питания обучающихся в Прогимназии устанавливается постановлением администрации городского округа «город Дербент», стоимость дополнительного платного питания (обед) утверждается директором Прогимназии на основании расчета тарифа платных услуг Прогимназии.

3.8. Персональная ответственность за соблюдение санитарных норм в столовой Прогимназии, а также за организацию питания обучающихся в целом возлагается на директора Прогимназии и руководителя предприятия общественного питания, обеспечивающего организацию питания в Прогимназии .

3.9. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах HACCP (в английской 8 транскрипции - Hazard Analysis and Critical Control Points) ХАССП («Анализ рисков и критические контрольные точки»), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

**4.** **Требования к персоналу и помещениям пищеблока**

4.1. Лица, участвующие в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

4.2. Медицинский персонал - медсестра, назначенное ответственное лицо в Прогимназии (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

4.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

4.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

4.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

4.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции в столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

4.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

4.8. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4.9. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

4.10. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы.

4.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

**5. Требования к приготовленной пище**

5.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

- реализация на следующий день готовых блюд;

- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских.

5.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.
5.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

**6. Нормы питания и физиологических потребностей детей** **в пищевых веществах**

6.1. Обучающиеся Прогимназии получают питание согласно установленному и утвержденному директором Прогимназии графику приема пищи в зависимости от их режима обучения в образовательной организации

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным руководителем предприятия общественного питания, согласовываться директором Прогимназии .

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться директором школы.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пи­щеблоке общеобразовательной организации.

6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором Прогимназии запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником школы составляется объяснительная записка с указа­нием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

**7. Порядок организации питьевого режима в школе**

7.1. Питьевой режим в Прогимназии, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

7.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

7.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки устройств для выдачи воды, или с использованием кипяченой питьевой воды.

7.1.3. При организации питьевого режима с использованием установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

7.2. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

7.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

7.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

 - кипятить воду нужно не менее 5 минут;

 - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной

температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

**8. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся**

8.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;

- знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;

- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся;

- принимать участие при выборе организации питания в Прогимназии - юридических лиц или индивидуальных предпринимателей без образования юридического лица.

8.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно вносить плату за питание ребенка (при необходимости пользования такой услугой);

- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

**9. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания**

9.1. Прогимназия с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственно-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей. В показатели мониторинга может входить следующее:

- количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;

- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в

 рационе питания;

- количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на городских, краевых, районных курсах, семинарах;

- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;

- удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания. Источник: http://ohrana-tryda.com/node/2024

9.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

**10. Контроль за организацией питания в Прогимназии**

10.1. Контроль организации питания в Прогимназии осуществляет комиссия (далее – Комиссия), в состав которой входит директор, медицинский работник, представитель педагогической общественности, представитель родительской общественности, председатель Управляющего Совета Прогимназии ( не менее пяти человек). Работа комиссии осуществляется на безвозмездной основе.

10.2. Комиссия изучает:

- качество поступающих продуктов, готовых блюд (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно­-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

- принимает решение о снятии с реализации блюд, приготовленных с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требует от руководителя предприятия общественного питания, организующего питание в Прогимназии, принятие мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- вносит предложения по улучшению питания.

Заседание Комиссии считается правомочным, если в нем принимают участие не менее половины ее членов.

10.3. Классные руководители Прогимназии:

- организовывают посещение обучающимися школьной столовой согласно утвержденному графику приема пищи;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственно-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

10.4. Ответственный дежурный по Прогимназии (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

10.5. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для возрастной группы 7-11 лет.

10.5.1. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося.

10.5.2. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 11 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для возрастной группы*;*

- объём блюд для каждой возрастной группы *;*

- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, ис­пользование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления *.*

10.5.3. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

10.5.4. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ *.*

10.5.5. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

10.5.6. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

**11. Документация**

11.1. В Прогимназии должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Настоящее Положение об организации питания обучающихся в Прогимназии;

- Программа производственного контроля Прогимназии;

- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;

- Договоры на поставку продуктов питания, готовых блюд;

- Основное 2-х недельное меню для возрастной группы детей от 7 до 11 лет;

- Ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей от 7 до 11 лет;

- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником Прогимназии каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.

- Журнал учета посещаемости детей;

- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;

- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

**12. Заключительные положения**

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Прогимназии, принимается на Управляющем Совете Прогимназии и утверждается приказом директора Прогимназии.

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок.

12.4. Изменения и дополнения в законодательных актах Российской Федерации в части организации питания в общеобразовательных организациях, могут повлечь автоматическую утрату силы Настоящего Положения. В таком случае издается новое Положение с учетом требований законодательных актов Российской Федерации.