



**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 134 имени Героя Советского Союза Микуцкого Б.А.»
(МАОУ СШ № 134)**

660119 г. Красноярск, Микуцкого, 10

тел./факс 226-22-00, 226-20-15

ИНН/КПП 2465041067/246501001

ОГРН 1022402489427

mailto:sch134@mailkrsk.ru;

https://sch134.gosuslugi.ru/

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СШ № 134

от 02.09.2024 № 01-12- 372

Модель организации школьного питания
в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 134
имени Героя Советского Союза Микуцкого Б.А.»

1. Перечень нормативных актов, обеспечивающих организацию питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 134 имени Героя Советского Союза Микуцкого Б.А.» (далее – Школа):

- Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Методические рекомендации 2.4.0179-20 по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020);
- Закон Красноярского края «О защите прав ребенка» № 12-961 от 02.11.2000 года;
- Постановление Правительства Красноярского края от 05.04.2016 № 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»

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).

3. Принципы организации здорового питания.

Федеральным законом от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 №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 энерго затратам;
- 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 Школе 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.).

Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации в зависимости от режима функционирования:

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество приемов пищи
Общеобразовательные организации	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
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед для детей, обучающихся в первую смену, либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)

	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 15.00	завтрак, обед
	до 18.00	завтрак, обед, полдник

4. Инфраструктурное решение помещения столовой

Общая площадь обеденного зала составляет 282 м², рассчитана на 192 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 обучающимся.

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	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 1-4 классов Школы обеспечиваются горячим питанием на безвозмездной основе один раз в день. Источник финансирования: бюджет города Красноярска на 2020 год. Обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и обеда (обучающиеся I смены обеспечиваются завтраком, обучающиеся II смены- обедом).

6.1. Режим работы столовой

День недели	Время работы
понедельник	8:00-17:00
вторник	8:00-17:00
среда	8:00-17:00
четверг	8:00-17:00
пятница	8:00-17:00

6.2. График посещения школьной столовой обучающихся 1-4 классов:

Перемена для питания	Время питания	Классы
1 СМЕНА		
1	08.40 - 08.50	1 А, 1Б, 1В, 1Г
2	09.30 - 09.50	3В, 4В, 4А
3	10.30 - 10.50	4 Б, Г, Д, Е
4	11.30 - 11.50	5, 8, 9 -11классы
2 СМЕНА		
1	14.10 - 14.20	2 А, Б, В, Г, Д
2	15.00 - 15.15	2 «Е», 3 «А», «Б», «Е»
3	15.55 - 16.10	3 «Г», «Д», 6 класс
4	15.55	7 классы

7. Школьное меню.

Примерное десятидневное цикличное меню разработано оператором питания и согласовано Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю, 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 «ПИТАНИЕ».

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 Школе 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 Школе создана Комиссия по контролю организации и качества питания. 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

заседаниях коллегиальных органов управления, 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 Школе, 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 (догоотовочные), буфеты-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.

С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей используются программные средства.