

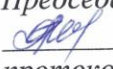


муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 56» (МБОУ СШ № 56)
660111, г. Красноярск, пр. Ульяновский 34 А
тел.: (391) 224-35-86 e-mail: school56@krsnet.ru
ОГРН 1022402484433 ИНН/КПП - 2465040810/246501001

РЕКОМЕНДОВАНО К УТВЕРЖДЕНИЮ

*Решение педагогического совета
протокол № 16
от «22» декабря 2020*

СОГЛАСОВАНО

*Председатель Управляющего Совета
 / О.А. Шишкина/
протокол № 12
от «15» декабря 2020*



УТВЕРЖДАЮ

*Директор
Л.Р. Волкова/
Приказ № 01-05-642
от «30» декабря 2020*

**Модель организации горячего питания
для обучающихся 1-4 классов
в МБОУ СШ № 56**

1. Перечень нормативных актов, обеспечивающих организацию питания обучающихся в МБОУ СШ № 56:

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 № 12 от 18.08.2020), решение управляющего совета (протокол № 8 от 14.08.2020). 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).

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 56» является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

Оператором питания является индивидуальный предприниматель Татьяна Викторовна Богомолова (зарегистрирована в налоговом органе по Советскому району г. Красноярска , выписка из Единого государственного реестра индивидуального предпринимателя ГРНИП:318246800073736).

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 СШ №56 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 276 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 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	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 1-4 классов муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 56» обеспечиваются горячим питанием на безвозмездной основе один раз в день. Источник финансирования: бюджет города Красноярска на 2020 год.

Обучающиеся 1-4 классов муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 56» обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и обеда (обучающиеся I смены обеспечиваются завтраком, обучающиеся II смены- обедом).

6.1. Режим работы столовой.

Понедельник	-	08.00-17.00
Вторник	-	08.00-17.00
Среда	-	08.00-17.00
Четверг	-	08.00-17.00
Пятница	-	08.00-17.00 08.00-14.00
Суббота	-	

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

классы	время	
1а, 1б, 1в	08.55-09.15	бесплатный завтрак
4а, 4б	09.15-09.35	бесплатный завтрак
2а, 2б, 3б	10.25-10.45	бесплатный завтрак
1а,1б,1в (в т.ч. дети с ОВЗ)	12.55-13.15	обед в ГПД
4а,4б (в т.ч. дети с ОВЗ)	13.40-14.00	обед в ГПД
6а (дети с ОВЗ)	13.25-13.45	обед
2а,2б,3б (в т.ч. дети с ОВЗ)	14.00-14.20	обед в ГПД
3а	14.40-15.00	бесплатный обед
3а (дети с ОВЗ)	16.50-17.10	полдник

6.3. Продолжительность перемены для приема пищи составляет 20 минут.

Класс	Количество учащихся	Сменность учебных занятий	Количество перемен для питания	Продолжительность перемен	Количество посадочных мест в столовой	График работы столовой
1А	27	1	2	20	100	Пн.-пят.
1Б	25	1	2			
1В	25	1	2			
2А	29	1	2			
2Б	25	1	2			
3А	25	2	2			
3Б	25	1	2			
4А	26	1	2			
4Б	25	1	2			

7. Школьное меню

Примерное десятидневное цикличное меню разработано оператором питания индивидуальным предпринимателем Богомоловой Татьяной Викторовной, обеспечивающей питание муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 56», 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 «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 СШ № 56 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 СШ № 56 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 МБОУ СШ №56, 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), 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.

11. Организационно – управленческие мероприятия

№ п/п	Локальные акты	выполняется (+)	не выполняется (-)	Реквизиты документа
1.	Закон Красноярского 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 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.).	+		
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 обучающихся 1-4 классов	+		mboussh56@mail.ru
7.	Положение об организации питания обучающихся в школе. Школьная модель организации горячего питания для обучающихся	+ +		Приказ № 01-05-668 от 26.11.2019 Приказ № 01-05-369 от 01.09.2020
8.	Положение об организации питания без взимания платы отдельных категорий обучающихся в ОУ	+		Приказ № 01-05-574 от 16.10.2019
9.	Положение о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания детей в ОУ;	+		Приказ № 01-05-369 от 01.09.2020
10.	Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся в помещении для приема пищи;	+		Приказ № 01-05-369 от 01.09.2020
11.	Приказ «О создании комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся»;	+		Приказ № 01-05-405 от 01.09.2020
12.	План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания на 2020-2021 учебный год;	+		Приказ № 01-05-405 от 01.09.2020

13.	График посещения школьной столовой родителями (законных представителей) Чек-лист для фиксации результатов посещения школьной столовой представителями родительской общественности	+		Формируется и утверждается по мере поступления заявлений Приказ № 01-05-369 от 01.09.2020
14.	Журнал учёта посещения школьной столовой	+		Приказ № 01-05-369 от 01.09.2020
15.	Программы по гигиеническому воспитанию обучающихся и их родителей (законных представителей) по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	+		Приказ № 01-05-332 от 17.08.2020
16.	Положение о бракеражной комиссии;	+		Приказ № 01-05-668 от 26.11.2019
17.	План работы бракеражной комиссии;	+		Приложение 1 к приказу № 01-05-305 от 03.08.2020
18.	Приказ о создании бракеражной комиссии	+		Приказ № 01-05-305 от 03.08.2020
19.	Регламент обработки обращений по организации питания (с учетом использования специального ящика в холле 1 этажа)	+		Приказ № 01-05-406 от 01.09.2020
20.	Приказ о назначении ответственного лица за организацию школьного питания, функциональные обязанности ответственного за организацию питания в ОУ.	+		Приказ № 01-05-369 от 01.09.2020
21.	Инструкция по технике безопасности в школьной столовой для обучающихся МБОУ СШ № 56	+		Приказ № 01-05-354 от 25.08.2020
22.	Утвержденный график посещения школьной столовой обучающимися в 2020-2021 учебном году (в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора).	+		Приказ № 01-05-348 от 25.08.2020
23.	Циклическое меню	+		Согласовано Роспотребнадзором
24.	Ежедневное меню (утверждается ежедневно директором школы, фото размещаются на сайте)	+		
25.	Номер телефона «горячих линий» в ОУ по организации питания	+		mboussh56@mail.ru