СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом

МБОУ Новониколаевской сош

протокол № 1 от 28.08.2020г.

СОГЛАСОВАНО

Общешкольным родительским комитетом

МБОУ Новониколаевской сош

Протокол №5 от 27.08.2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Новониколаевской сош

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Мышак

Приказ №90.1 от 31.08.2020 г. .

**Модель организации школьного питания**

**в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Новониколаевская средняя общеобразовательная школа**

**1. Перечень нормативных актов, обеспечивающих организацию питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Новониколаевская средняя общеобразовательная школа (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 Ростовской области «О защите прав ребенка»

-Постановление Правительства Ростовской области «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 учитывается 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, либовремянахожденияребенка ворганизации | 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 112 м2, рассчитана на 49 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-0эпидемиологических 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 производиться 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 |
| 1Столовая | После каждого приема пищи влажная уборка, обработка столов и контактных поверхностей | Фарма-хлор |

Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю в пятницу 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: Федеральный бюджет на 2020 год. Обучающиеся

1-4 классов обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака

***6.1. Режим работы столовой***

|  |  |
| --- | --- |
| День недели | Время работы |
| понедельник | 8:00-15:00 |
| вторник | 8:00-15:00 |
| среда | 8:00-15:00 |
| четверг | 8:00-15:00 |
| пятница | 8:00-15:00 |

6.2.График посещения школьной столовой обучающихся

|  |
| --- |
| **График посещения столовой** |
| **время** | **класс** |
| 10.20-10.30 | 1,4 |
| 10.30-10.35 | Дез.обработка поверхностей |
| 10.35-10.50 | 2,3 |
| 10.50-11.00 | Дез.обработка поверхностей |
| 11.30-11.40 | 5,6,10 |
| 11.40-11.45 | Дез.обработка поверхностей |
| 11.45-12.00 | 7,8,9,11 |
| 12.00 | Дез.обработка поверхностей, уборка |
|  |  |
| Пятница 12.00-16.00 | Генеральная уборка столовой |

***7. Школьное меню.***

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 (доготовочные), буфеты-раз даточные);

- 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.