

Принято

на заседании
педагогического
совета школы
протокол № 1 от
15.02.2024г.

Утверждено

приказом
МКОУ СОШ №1 с.п.
Плановское
от «14» 02 2024 г. № 8/3



Директор

Ф.Р. Кудалиева

Положение об организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

1. Основные положения

Положение разработано в соответствии с п.2 статьи 25.2 Федерального закона от 01.03.2020 N 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов и статью Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации СанПин: 2.3/2.4 3990 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения» - Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях).

Настоящее Положение принимается на Педагогическом совете школы и утверждается директором образовательной организации.

Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

Изменения и дополнения в Положение принимаются в составе новой редакции Положения в порядке, установленном пунктом.

После принятия новой редакции Положения, предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Порядок организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании исполнителем по договору об оказании услуг по организации питания обучающихся.

- 2.1. Организация питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании осуществляется работниками школьной столовой, которые организуют питание обучающихся и обеспечивают питьевой режим, при наличии технической возможности.
- 2.2. Для постановки ребёнка на индивидуальное питание в образовательной организации родитель (законный представитель) ребёнка обращается к руководителю школы с заявлением о необходимости создания ребёнку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию

здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребёнка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания (*Приложение № 1*).

2.3. Документы, указанные в п. 2.2., передаются в школьную столовую для предоставления меню и определения технической возможности его реализации.

2.4. По результатам рассмотрения полученных документов школа предоставляет ответ о возможности обеспечения меню, или об отказе.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

В отказе указываются причины, в связи с чем выполнение данного меню не может быть обеспечено. Если принимается положительное решение для предоставления меню, на основании этого образовательная организация закрепляет ответственного за контроль обеспечения и выдачи данных рационов питания согласно меню обучающемуся.

2.5. На основании полученных документов, руководитель образовательной организации, совместно с родителем (законным представителем) и медицинским работником прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесённых из дома.

2.6. Руководитель образовательной организации информирует классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом дополнительно информирует учителя физической культуры (инструктора по физической культуре), инструктирует его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

2.7. Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами и продуктами размещается на сайте образовательной организации.

2.8. В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов и блюд, принесённых из дома определяется порядок их хранения, упаковки и маркировки; создаются условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; определяется режим питания ребёнка.

3. Порядок организации питания детей, нуждающихся в диетическом или лечебном питании готовыми домашними блюдами в МКОУ СОШ №1 с.п. Плановское.

- 3.1.** Родители (законные представители) детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании готовыми домашними блюдами, предоставляют в образовательную организацию заявление об организации питания готовыми домашними блюдами с приложением назначения лечащего врача и индивидуального меню разработанного специалистом диетологом с учётом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
- 3.2.** При поступлении от родителей (законных представителей) заявления оформленного согласно п. 2.1. настоящего положения: индивидуальное меню утверждается директором образовательной организации; приказом директора назначается ответственное лицо за организацию питания детей и выдачу детям рационов питания, а также взаимодействия с родителями (законными представителями) детей.
- 3.3.** Ответственность за качество переданных готовых домашних блюд для организации питания детей, нуждающихся в диетическом или лечебном питании возлагается на родителей (законных представителей) обучающихся.
- 3.4.** Питание организовывается в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильниками (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и продукции, микроволновые печи для разогрева блюд, обеспечиваются условия для мытья рук.
- 3.5.** Родитель (законный представитель) обучающихся готовые домашние блюда передают в образовательную организацию в контейнерах ежедневно (в день посещения ребенком образовательной организации).
- 3.6.** Контейнер, в котором предоставляются готовые домашние блюда, должен отвечать следующим требованиям:
- Не токсичен и изготовлен из пищевого пластика;
 - Имеет обозначение на упаковке «ПП», «РР», «5»;
 - Имеет обозначение эксплуатации при температуре от -15 до +90-140, что позволяет разогревать блюдо с использованием печи СВЧ;
 - Наличие пиктограммы «СВЧ-печь».
- 3.7.** Все переданные контейнеры, хранятся в холодильном оборудовании, который отвечает всем требованиям безопасности.
- 3.8.** Все готовые домашние блюда должны быть реализованы в день их предоставления родителями (законными представителя) детей или непосредственно обучающимися.
- 3.9.** Контейнер возвращается родителю (законному представителю) или обучающемуся, по завершению пребывания ребенка в образовательной организации.
- 3.10.** Школа не несёт, обязанности по чистке (мойке) контейнеров.
- 3.11.** Невостребованные готовые домашние блюда возвращаются родителям или обучающимся в этот же день. Если контейнер ребенок или родитель не забрали, он утилизируется вместе с продукцией.

4. Питание готовыми блюдами школьников

- 4.1.** Обучающийся приносит контейнер промаркированный (с указанием даты времени изготовления пищи, ФИО обучающегося, номера класса, подписи

родителя) с готовыми домашними блюдами, соответствующими меню, разработанному лечащим врачом, согласно времени пребывания, обучающегося в образовательной организации, и самостоятельно ставит его в холодильник в обеденном зале.

- 4.2. Обучающимся с 1 - 4 класса готовые домашние блюда сотрудники пищеблока разогревают в печи СВЧ, в таре предоставленной родителем (законным представителем).
- 4.3. Обучающиеся с 5 - 9 классов самостоятельно разогревают готовые домашние блюда в печи СВЧ питание в контейнере.
- 4.4. Контейнеры после приёма пищи обучающиеся забирают с собой.

5. Заключительные положения

- 5.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до утверждения нового Положения.