МУ «УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

АДМИНИСТРАЦИИ КРАСНОЯРУЖСКОГО РАЙОНА»

**ПРИКАЗ**

от 20 января 2020 года № 78

**Об утверждении методических**

**рекомендаций (единых правил) по**

**организации рационального питания**

**по системе «шведский стол» в**

**общеобразовательных организациях**

**Краснояружского района**

В соответствии с Положением об организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях Краснояружского района, утвержденного приказом управления образования администрации Краснояружского района от 11 августа 2016 года № 490 «Об утверждении Положения об организации рационального питания в общеобразовательных учреждениях Краснояружского района», приказом управления образования администрации Краснояружского района № 169 от 11 марта 2019 года «О внесении изменений в Положение об организации рационального питания в общеобразовательных учреждениях Краснояружского района», и в целях увеличения разнообразия блюд, вариативности, улучшения качества питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений

**приказываю:**

1. Утвердить методические рекомендации (единые правила) по организации рационального питания по системе «шведский стол» в общеобразовательных организациях Краснояружского района (далее методические рекомендации) (приложение №1).

2. Руководителям общеобразовательных учреждений района при организации системы питания по типу «шведский стол» руководствоваться настоящими методическими рекомендациями.

3. Специалисту отдела оценки качества образования Хализовой Т.В. разместить методические рекомендации на сайте управления образования в сети Интернет.

4. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя начальника управления образования Онежко И.Г.

**Начальник МУ «Управление образования**

**администрации Краснояружского района**



**Белгородской области» Е.Головенко**

Исп.: Онежко И.Г.

46-7-35

**Приложение №1**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДЕНО:**  **приказом МУ «Управление образования администрации Краснояружского района Белгородской области»**  **от «28» января 2020 г. № 78** |

**Методические рекомендации**

**(единые правила) по организации**

**рационального питания по системе «шведский стол»**

**в общеобразовательных организациях Краснояружского района**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящие методические рекомендации устанавливают порядок организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Краснояружского района по системе «шведский стол».

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях Краснояружского района по системе «шведский стол» являются:

* обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
* предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* предоставление возможности выбора детьми блюд из предложенных по своему вкусу, что способствует формированию доброжелательного пространства;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положениеразработано с учетом:

* Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федерального [закон](consultantplus://offline/ref=BA45C6095FBF796CD26D316094BCF72FC9DB57CAAA61347933292DF22FjDm3M)а от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
* Федерального [закон](consultantplus://offline/ref=BA45C6095FBF796CD26D316094BCF72FC9D952CAA36C347933292DF22FD3BAB64F02FAE4CDj8mBM)а Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов [СанПиН 2.4.5.2409-08](consultantplus://offline/ref=BA45C6095FBF796CD26D316094BCF72FCFD352CAA66E69733B7021F028DCE5A1484BF6E5CE88B3j1m1M) "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

* методических рекомендаций «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанных Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;
* методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178;
* постановления правительства Белгородской области от 27 апреля 2007 года № 82-пп «О совершенствовании системы питания учащихся общеобразовательных учреждений области»;
* постановления Правительства области от 30.01.2013 года № 528-пп «Государственная программа «Развитие образования Белгородской области на 2014-2020 годы»;

- письма Департамента образования Белгородской области от 13.01.2020 года № 9-09/14/0067 «Об организации школьного питания в 2020 году».

**2. Основные организационные принципы питания в общеобразовательных учреждениях по системе «шведский стол»**

2.1. В общеобразовательных учреждениях для обучающихся

по системе «шведский стол» организуется **обед**.

2.2. Организация «шведского стола» в школе предполагает получение обучающимися до 2-х блюд на выбор по каждой позиции – первое и второе (возможно получение на выбор до 3-х и 4-х блюд в дальнейшем).

2.3.Самостоятельное порционирование блюд обучающимися не допускается (даже под наблюдением сотрудников школьной столовой). Существует определенная эпидемиологическая опасность в самостоятельном порционировании блюд, а также невыполнение требований к массе (объему) порций.

2.4. Организация «шведского стола» в школе предполагает заказную систему питания.

Возможны два варианта:

1 вариант.

Предоставление возможности предварительного выбора рациона питания на всю предстоящую неделю. В этом случае на неделю составляется два и более варианта меню, каждый из которых по качественному и количественному составу (в том числе по набору используемых продуктов) должен полностью соответствовать требованиям, предъявляемым к рациону питания школьников.

2 вариант.

Предоставление возможности предварительного выбора конкретных блюд на завтрашний день. В этом случае на неделю составляется одно меню с альтернативным перечнем блюд (первое, второе).

В обоих случаях (разные меню, альтернативный перечень блюд) блюда должны быть приготовлены из идентичных продуктов (рыба тушеная –рыбная котлета, картофельное пюре- картофель тушенный и т.п.).

2.5. «Шведский стол» организуется на основе двухнедельного перспективного меню и формируется по принципу обычного меню: холодные закуски, супы, горячие мясные блюда, горячие рыбные блюда, гарниры, десерты и хлебобулочные изделия.

2.6. Схема организации заказа меню на неделю (1 вариант) или заказа блюд из предложенных (2 вариант) определяется общеобразовательной организацией самостоятельно исходя из собственных организационных и технических возможностей (количество обучающихся, число посадочных мест в обеденном зале, пропускная способность обеденного зала, традиции, сложившиеся в организации и др.).

Возможен следующий вариант.

За каждым обучающимся закрепляется определенный стол и место (рекомендуется вывесить список обучающихся по классам с номером стола и места в обеденном зале).

По номеру стола и места осуществляется выбор в бланке меню-заказа. Индивидуальные меню выдаются на столы и заполняются обучающимися во время обеда. Заказное блюдо предоставляется на третий день. Такая схема возможна в случае, когда составляется одно меню с альтернативным выбором блюд.

Аналогичным способом организуется выбор меню на неделю (если выбран вариант составления два и более варианта меню на предстоящую неделю).

2.7. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню (с альтернативным перечнем блюд или два и более меню), в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.8. В общеобразовательном учреждении назначается ответственное лицо за сбор и обработку заказов.

2.9. Для успешной организации «шведского стола» используется линия раздачи с гастроемкостями, позволяющая сохранить нужную температуру в течение длительного времени.

2.10. На обеденных столах в обязательном порядке должны быть размещены вазочки с бумажными салфетками. Рекомендуется размещение миниатюрной вазы с небольшим свежим букетиком или одним цветком. В учреждениях с прачечной (школы, в которых функционируют дошкольные группы) приветствуется наличие полотняных салфеток.

2.11. На столах или в обеденном зале в зоне видимости обучающихся необходимо размещать информацию о блюдах и напитках, которые представлены в меню.

2.12. Общеобразовательное учреждение, в котором организовано питание по системе «шведский стол», обязано обеспечить лечебное и диетическое питание для школьников, имеющих установленный диагноз «диабет» и «целиакия».

**3. Контроль за организацией питания по системе «шведский стол»**

3.1. С целью осуществления контроля за организацией и качеством питания обучающихся рекомендуется ежегодно осуществлять анализ состояния питания обучающихся общеобразовательных учреждений по

следующим направлениям:

а) состояние здоровья обучающихся общеобразовательных

учреждений;

б) соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно-

эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных

технологий организации питания;

в) обеспеченность обучающихся общеобразовательных учреждений горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;

г) стоимость питания в общеобразовательных учреждениях, дотации на питание обучающимся общеобразовательных учреждений из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;

д) изучение общественного мнения об организации питания в общеобразовательных учреждениях;

е) пропаганда здорового питания в общеобразовательных учреждениях;

ж) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;

з) повышение квалификации кадров в сфере организации питания в общеобразовательных учреждениях.

3.2. Контроль за организацией питания возлагается на администрацию общеобразовательного учреждения, классных руководителей.