

Рассмотрено  
на родительском комитете  
школы  
Протокол № 1  
от 10.09.2022 г.  
З.О.Батчаева /З.О.Батчаева/

Согласовано  
Первичная профсоюзная  
организация школы  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от 01.09.2022 г.  
А.Б.Батчаева /А.Б.Батчаева/



Утверждаю  
Директор МБОУ «СОШ  
с.Хасаут-Греческого»  
Кузьминов Н.И.  
Приказ № \_\_\_\_\_  
от 09.09.2022 г.

## **Порядок организации питания для детей, нуждающихся в диетическом и лечебном питании**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регулирует порядок организации питания для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МБОУ «СОШ с.Хасаут-Греческого» и распространяется на всех участников образовательных отношений. Диетическое или лечебное питание предоставляется обучающимся общеобразовательных организаций в течение учебного года (кроме каникулярного времени, выходных и праздничных дней) в столовой общеобразовательной организации.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральными законами Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»; № 52-ФЗ от 29.03.99 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» (в новой редакции); № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28; 1.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций", утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 г. N 16 "Об утверждении 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)" (в ред. Постановлений Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 № 39, от 24.03.2021 № 10);

- 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).

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

1.4. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

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

1.6. 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 исполнителем по договору об оказании услуг по организации питания и обеспечении питьевого режима обучающихся по заключенному договору, при наличии технической возможности.

2.2. Для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе родитель (законный представитель) ребенка обращается к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания (Приложение № 1).

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

2.4. По результатам рассмотрения направленных документов столовая 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 обучающему.

2.5. На основании полученных документов, руководитель образовательной организации, совместно с родителем (законным представителем) 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, принесенных 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, принесенных 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 ребенка.

### **3. Порядок организации питания детей, нуждающихся в диетическом или лечебном питании готовыми домашними блюдами.**

3.1. Родители (законные представители) детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании готовыми домашними блюдами, предоставляют в общеобразовательную организацию заявление об организации питания готовыми домашними блюдами с приложением назначения лечащего врача и индивидуального меню разработанного специалистом-диетологом с учетом 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 общеобразовательной 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. Родители (законные представители) обучающихся готовые домашние блюда передают в общеобразовательную 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 несет 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 общеобразовательной организации и самостоятельно ставит его в холодильник в обеденном зале.

4.2. Готовые домашние блюда сотрудники пищеблока разогревают в печи СВЧ, в таре предоставленной родителем (законным представителем).

4.3. Контейнеры после приема пищи обучающиеся забирают с собой.

#### **5. Заключительные положения**

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