Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа
имени Героя Социалистического Труда А.Ж. Панагова сельского поселения Инаркой»
Терского муниципального района Кабардино-Балкарской Республики

ПРИНЯТО
на заседании
Педагогического совета
МКОУ «СОШ им. А.Ж.
Панагова с.п. Инаркой»
Протокол №1
от «31» августа 2024г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МКОУ «СОШ им. А.Ж. Панагова
с.п. Инаркой»
от «02» сентября 2024г. №131

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МКОУ «СОШ им. А.Ж. Панагова с.п. Инаркой»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регулирует порядок организации питания для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МКОУ «СОШ им. А.Ж. Панагова с.п. Инаркой» (далее – школа, образовательная организация) 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 образовательной организации.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральными законами Российской Федерации №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации»; №52-ФЗ от 29.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом 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», утверждёнными 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», утверждённые 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», утверждёнными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06. 2020г. №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 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 работников 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 использовании 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 им. А.Ж. Панагова с.п. Инаркой».

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.