

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа
им. З.Б. Максидова сп Хамидие»**

Принято на заседании
Педагогического совета
Протокол № от 31.09.2024г..

УТВЕРЖДЕНО
Приказом от 02.08.2024г
№ 53/1
по МКОУ СОШ им З.Б.
Максидова с.п. Хамидие



ПОЛОЖЕНИЕ

**Об организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом
питании в МКОУ СОШ им З.Б. Максидова с.п. Хамидие**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регулирует порядок организации питания для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании МКОУ СОШ им З.Б. Максидова с.п. Хамидие распространяется на всех участников образовательных отношений. Диетическое или лечебное питание предоставляется обучающимся общеобразовательных организаций течение учебного года (кроме каникулярного времени, выходных 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 02.01.2000г. «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,

утвержденными 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 по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», утверждёнными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; 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 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 им З.Б. Максидова с.п. Хамидие

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.