

Принято:
на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
от 04.09.2023 г.

Утверждаю:
и.о. директора МКОУ СОШ №1
Р.А.Темукуева

Приказ №59 от 04.09.2023г



Положение об организации буфетной продукции на пищеблоке столовой

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации буфетной продукции на пищеблоке в МКОУ СОШ №1 с.п. Верхняя Балкария.

1.2. Основными задачами при организации выпечки хлебобулочных изделий для детей и подростков МКОУ СОШ №1 с.п. Верхняя Балкария являются:

- гарантированное качество и безопасность буфетной продукции;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано с учетом:

- Закона Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в ОУ, принципы и методику формирования ассортимента выпекаемых хлебобулочных изделий.

2. Основные организационные принципы питания в ОУ

2.1. Для учащихся ОУ предусматривается реализация (свободная продажа) хлебобулочных изделий в достаточном ассортименте.

2.2. При организации питания необходимо руководствоваться:

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков путем свободной продажи («хлебобулочных изделий»), согласованными с органами Роспотребнадзора

2.5. ОУ самостоятельно осуществляет подборку перечня хлебобулочной продукции, разработанную на основе настоящего Положения.

2.6. Перечень хлебобулочной продукции подлежит обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

- 2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать

- Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»

2.10. Ответственность за организацию питания в ОУ возлагается на руководителя.

2.11. В ОУ для всех учащихся за наличный расчет осуществляется продажа хлебобулочных изделий. Хлебобулочная продукция должна быть представлена широким ассортиментом в соответствии с рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков путем свободной продажи («хлебобулочной продукции»). Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением.

2.12. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы ОУ (5 дней). Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

2.13. Отпуск питания за наличный расчет организуется по классам в соответствии с заявкой и за подписью ответственного лица.

2.14. Классные руководители или учителя ОУ сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.15. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания ОУ ведет ежедневный учет учащихся, получающих как завтраки и обеды в данном ОУ, так и хлебобулочную продукцию. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями-поставщиками продуктов питания шеф-повар не позднее 5 дней по окончании месяца готовит утверждаемый руководителем ОУ отчет о фактически отпущенном питании.

2.16. Все средства от продажи хлебобулочной продукции сдаются ответственным за питание в кассу отдела образования. Вырученные средства от продажи хлебобулочной продукции направляются на пополнение материальных запасов ОУ.

2.17. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник ОУ, заместитель директора по ВР, шеф-повар, ответственный за школьное питание. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

1. Принципы формирования рационов питания

3.1. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

3.2 Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании детей и подростков лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

3.3 В питании детей и подростков не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

- 3.4. При производстве кулинарной продукции для детей и подростков не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).
- 3.5. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).
- 3.6. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (KI).

С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в ОУ не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

- 3.7. Запрещается отпуск в буфеты - раздаточные соусных блюд, горячих и холодных соусов собственного приготовления.
- 3.9. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании детей и подростков, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.
- 3.10. Производственный контроль за формированием рациона питания детей и подростков, его качественным и количественным составом, и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся, осуществляется специалистами, имеющими соответствующую профессиональную подготовку.

2. Перечень хлебобулочной продукции

Перечень хлебобулочной продукции формируется в соответствии с рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков путем свободной продажи .

Примерный перечень состава хлебобулочной продукции, реализуемой в
МКОУ СОШ №1 с.п. Верхняя Балкария

| № п/п | Наименование выпечки |
|-------|----------------------|
| 1. | Рогалик песочный |
| 2. | Пицца |
| 3. | Кекс столичный |
| 4. | Пирожок с повидлом |
| 5. | Пирожок с капустой |
| 6. | Чай |
| 7. | Сосиска в тесте |
| 8. | Пирожок с картофелем |
| 9. | Булочка домашняя |
| 10. | Крендель сахарный |