

РАССМОТРЕНО  
на Педагогическом Совете школы  
Протокол № 9  
от 08. 02.2022 г.



СВЕРЖАЕНО  
Директор МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова  
села Нижняя Покровка»  
Н.С. Загороднева  
от 09.02.2022 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся.

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка», разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ от 29.12.2012 г. « Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 17 февраля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения» СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздрава России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. « Об утверждении методических рекомендаций питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2020 года « О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом общеобразовательной организации.

1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся в школе разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка»

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка» осуществляется на договорной основе с « поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей( законных представителей) обучающихся

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 года с изменениями на 30 декабря 2020 года « контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств

бюджета, так и за счет средств платы родителей ( законных представителей) за питание обучающихся в МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка».

1.7. Организация питания в школе осуществляется штатными работниками МОУ «СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка» ( работниками предприятия общественного питания).

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей(законных представителей) обучающихся.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1.Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

- Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- Предупреждение(профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- Социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей попавших в трудные жизненные ситуации;
- Модернизация оборудования школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

## **3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока**

3.1. Лица, поступающие на работу в организацию общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации

3.2. Медицинский персонал ( при наличии) или назначенное ответственное лицо в МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка» ( член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (**Приложение 1**) на бумажном и ( или) электронном носителях. Список работников, отмеченных в

журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями, должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

- Оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить их отдельно от рабочей одежды и обуви.
- Снимать в специально отведенном месте рабочую одежду. Фартук, головной убор при посещении туалета, либо надевать сверху халаты, тщательно мыть руки с мылом или иными моющими средствами для рук после посещения туалета;
- Сообщать обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу .
- Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции( технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой ( одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленной из материалов соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам , контактирующим с пищевой продукцией, устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного( пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, продовольственные столы, разделочный инвентарь ( маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах ( зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Зоны (участки) и ( или) размещенное в них оборудование, являющееся источником выделения газов, пыли( мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединиться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормам.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование-контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы (**Приложение 2**). Журналы можно вести в бумажном и электронном виде.

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержать синантропные птицы и животные.

3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

#### **4. Порядок поставки продуктов.**

4.1.Порядок поставки продуктов определяется договором(контрактом) между поставщиком и МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка»

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка». С момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка»

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой образовательной организации, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку( тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставяется в одноразовой таре( упаковке) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаропроизводительной документации, сведений об оценке( подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаропроизводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное ( пищевое) сырье на пищеблок не принимаются.

4.10.Перевозка ( транспортирование) и хранение продовольственного ( пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка» ( Приложение 3)

## **5. Условия и сроки хранения продуктов.**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под контролем директора, повара и кладовщика МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка», так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2 Пищевые продукты, поступающие в МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка» , имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки( или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продуктов.

5.5.Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.6.Школьная столовая обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов,( сахар, крупы, макаронные изделия) и кладовые для овощей.

5.7. Складские помещения ( кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

## **6. Требования к приготовленной пище .**

6.1.Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- Нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- Размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемых витрин ( холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- Реализация на следующий день готовых блюд;
- Замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- Привлечение к приготовлению , порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и ( или) электронном носителях и влажности—в складских помещениях ( Приложение 2)

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

## **7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.**

7.1 Обучающиеся МОУ «СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка» получают питание согласно установленному и утвержденного директором режиму питания в зависимости от режима обучения в школе (**Приложение 4**)

7.2. Питание детей осуществляется в соответствии с десятидневным меню, утвержденным директором школы.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в школе, меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается с директором школы.

В случае если в организации питания принимает участие индивидуальный предприниматель, меню утверждается индивидуальным предпринимателем, согласовывается с директором школы.

7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке общеобразовательной организации.

7.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором МОУ «СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка», запрещается.

7.5. При необходимости внесения изменений в меню ( несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником школы составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

7.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель ( с учетом режима работы школы), для каждой возрастной группы детей (**Приложение 5**)

7.7. Масса порции для детей должна строго соответствовать возрасту обучающегося (**Приложение 6**)

7.8. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

- Среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (**Приложение 7**)
- Объем блюд для каждой возрастной группы (**Приложение 8**)
- Нормы физиологических потребностей
- Нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов
- Выход готовых блюд
- Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд
- Требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (**Приложение 9**)

7.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (**Приложение 10**)

7.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (**Приложение 11**)

7.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

**7.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:**

- Ежедневное меню основного(организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.
- Рекомендации по организации здорового питания детей.

7.13. При наличии детей в МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка», имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания

7.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

7.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом диетологом с учетом заболевания ребенка ( по назначению врача)

7.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и / или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесенной из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе необходимо создать особые условия в специально отведенном помещении или месте.

7.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка»

**8. Порядок организации питания в МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка».**

8.1. Организация питания обучающихся в МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка» является обязательным направлением деятельности школы.

8.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, областного и местного бюджетов или иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

8.3. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов, субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов- органами местного самоуправления.

8.4. Администрация МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка», обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультативной и разъяснительной работы с родителями( законными представителями) обучающихся.

8.5. При нахождении детей в МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка» более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.

8.6. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания ( завтрак, обед), а также реализация ( свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня( при наличии), обеспечиваются трехразовым питанием ( завтрак, обед, полдник) в соответствии с СанПин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

8.7 Для обучающихся школы с ОВЗ предусматривается организация бесплатного двухразового питания ( завтрак, обед) за счет средств областного бюджета( субсидии) и средств бюджета Перелюбского муниципального района из расчета на одного обучающегося в день обучения, в течение учебного года.

8.8. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным ( согласованным) директором школы или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

**8.9. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в школе должны соблюдаться следующие требования:**

- Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного ( организованного ) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №63 СанПин2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:



- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
  - при 12 часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%
  - допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в **Приложении 13**, по каждому приему пищи.
  - на период летнего отдыха и оздоровления (90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и т.п.) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.
  - разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.
- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15% надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3
- Приложения №7 СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»**
- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.
  - для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5-6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.
- 8.10. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции (сухой паек), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.
- 8.11. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен (**Приложение 9**)
- 8.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 8.13. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и

промаркированные емкости(плотно закрывающиеся)- отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- Порционные блюда, котлеты, биточки, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды-поштучно, в объеме одной порции
- Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда)-в количестве не менее 100 грамм:
- Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.п. оставляют поштучно, целиком ( в объеме одной порции)

8.14. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2градуса до +6 градусов.

8.15. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции ( Приложение 12)

**8.16. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний ( отравлений) не допускается:**

- Использовать запрещенные продукты
- Использовать остатки пищи из предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне
- Пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачественной (порчи)
- Овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.17. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник ( комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) . Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка».

**8.18. В компетенцию директора школы по организации питания входит:**

- Утверждение ежедневного меню;
- Контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- Капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- Контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- Обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно- техническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.
- Заключение договоров(контрактов) на поставку продуктов питания

8.19. Режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и утверждается директором школы.

8.20. При наличии буфета, работа его организуется в течение всего дня.

## **9. Порядок организации дополнительного питания**

9.1. При организации дополнительного питания детей в МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка», должны соблюдаться следующие требования:

- Ассортимент дополнительного питания(буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в ( **Приложение 8**) настоящего Положения.
- Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления. Разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.
- Для организации дополнительного питания детей в МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка»,допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.
- Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке ( соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами ( витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара. При соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

## **10. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе**

10.1 Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов- органами местного самоуправления.

## **11. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

11.1. Организация бесплатного двухразового питания обучающихся с ОВЗ в МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка», осуществляется в течение всего периода обучения в дни фактического посещения общеобразовательной организации.

За дни непосещения обучающимися общеобразовательных организаций бесплатное двухразовое питание не компенсируется.

В период установления нерабочих дней и (или) в период реализации основных общеобразовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий организации обучения в МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка», в связи с введением режима повышенной готовности на территории сельского поселения, обучающиеся с ОВЗ обеспечиваются сухим пайком взамен двухразового бесплатного питания.

11.2. Для предоставления бесплатного двухразового питания один из родителей (законных представителей) представляет в общеобразовательную организацию:

1) заявление по форме, установленной общеобразовательной организацией (далее - заявление);

2) документ, подтверждающий личность заявителя и полномочия законного представителя обучающегося с ОВЗ.

3) заключение психолого-медико-педагогической комиссии, подтверждающее наличие у обучающегося с ОВЗ недостатков в физическом и (или) психическом развитии, препятствующих получению образования без создания специальных условий (далее - заключение ПМПК).

Документ, подтверждающий личность и полномочия законного представителя обучающегося с ОВЗ, заключение ПМПК представляются в оригиналах для снятия с них копий.

Заявления в установленном порядке регистрируются общеобразовательной организацией.

11.3. Для организации предоставления бесплатного двухразового питания руководитель общеобразовательной организации:

1) назначает лицо, ответственное за ведение документов по предоставлению бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ;

2) обеспечивает информирование родителей (законных представителей) о предоставлении бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ на родительских собраниях, а также через официальные сайты общеобразовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", через социальные сети и мессенджеры;

3) принимает документы, указанные в пункте 1.2. настоящего Порядка, формирует пакет документов и обеспечивает их хранение до окончания обучения обучающегося с ОВЗ;

4) на основании представленных документов устанавливает наличие (отсутствие) у обучающихся с ОВЗ права на получение бесплатного двухразового питания;

5) в течение трех рабочих дней со дня приема документов от родителей (законных представителей) издает приказ о предоставлении бесплатного двухразового питания с указанием срока предоставления бесплатного двухразового питания или об отказе в предоставлении бесплатного двухразового питания;

6) не позднее трех рабочих дней со дня издания приказа о предоставлении бесплатного двухразового питания или об отказе в предоставлении бесплатного двухразового питания готовит письменное уведомление о предоставлении бесплатного двухразового питания или об отказе в его предоставлении с разъяснениями причины такого отказа, которое направляется заявителю по указанному в заявлении почтовому адресу.

7) предоставляет обучающемуся с ОВЗ бесплатное двухразовое питание с учебного дня, указанного в приказе общеобразовательной организации о предоставлении бесплатного двухразового питания, но не более чем на срок действия заключения ПМПК;

11.4. Основанием для отказа в предоставлении обучающимся с ОВЗ бесплатного двухразового питания является предоставление неполного комплекта документов, указанных в пункте 2.2 настоящего Порядка.

11.5. Лицо, ответственное за ведение документов по предоставлению бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ:

1) обеспечивает подготовку и ведение табеля посещаемости обучающихся с ОВЗ;

2) ведет списки обучающихся с ОВЗ, получающих бесплатное двухразовое питание;

3) формирует заявки по предоставлению бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ.

11.6. Обеспечение питанием обучающихся с ОВЗ осуществляется общеобразовательной организацией в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания

населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32.

11.7. Руководитель общеобразовательной организации несет ответственность за обеспечением бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ.

11.8. Контроль за обеспечение бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ осуществляет учредитель образовательной организации.

## **12. Порядок организации питьевого режима**

12.1 Питьевой режим в МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка», а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

12.1.1 Осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

12.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

12.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2-х часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой ( негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литров на одного ребенка.

12.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых ( списочного состава) изготовленной из материала, предназначенного для контакта с пищевой продукцией, а также отдельно промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; Контейнера – для сбора использованной посуды одноразового применения.

12.2.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

12.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

12.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- Кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- Смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья

кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка» в произвольной форме.

### **13. Права и обязанности родителей ( законных представителей)обучающихся**

13.1 Родители ( законные представители) обучающихся имеют право:

- Подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными актами;
- Вносить предложения по улучшению организации питания детей лично, через родительские комитеты и иные органы государственного общественного управления;
- Знакомиться с основным ( регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- Принимать участие в деятельности органов государственного- общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

13.2 Родители ( законные представители) обучающихся обязаны:

- При представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка», все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативно правовыми актами;
- Своевременно вносить плату за питание ребенка;
- Своевременно, не позднее чем за один день, сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период фактического отсутствия;
- Своевременно предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

### **14. Информационно- просветительская работа и мониторинг организации питания.**

14.1.Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- Организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности ( в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- Оформляет и регулярно ( не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- Изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учетом режима функционирования МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка», пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания ,

развитие культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- Содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом широкого использования потенциала органа государственного-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- Обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
- Проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей.

**В показатели мониторинга может входить следующее:**

- Количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
- Количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания
- Количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году .
- Обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
- Удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания

14.2. Вопросы организации питания ( анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

## **15. Ответственность и контроль за организацией питания**

15.1 Директор МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка», создает условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

15.2. Директор школы представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питания детей в школе

15.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором , работниками пищеблока, кладовщиком в МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка», отражаются в должностных инструкциях.

15.4. К началу нового учебного года директором МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка», издается приказ о назначении лица, ответственного за питание, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

15.5. Контроль организации питания в МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка», осуществляет директор, медицинский работник , комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные

приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МОУ «СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка».

15.6. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории.

**15.7 Директор школы обеспечивает контроль:**

- Выполнение договоров на закупку и поставку продуктов питания
- Материально-технического состояния помещений пищеблока, наличие необходимого оборудования и его исправности.
- Обеспечения пищеблока общеобразовательной организации и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- Выполнение суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- Условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

15.8 Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ( медицинский работник) осуществляет контроль:

- Качества поступающих продуктов ( ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку ( внешний вид, цвет, консистенцию, запах, вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией ( товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно –эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- Технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой продукции;
- Режима отбора и условий хранения суточных проб ( ежедневно)
- Работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря ( ежедневно)
- Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале ( ежедневно)
- Информирования родителей ( законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд ( ежедневно)
- Выполнение норм потребления основных пищевых веществ ( белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся ( ежемесячно)

**15.9. Лицо, ответственное за организацию питания:**

- Координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- Формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- Предоставляет указанные списки кладовщику для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- Обеспечивает учет фактической посещаемости школьниками столовой, охват питания, координирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;



- Уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения.
- Предоставляет на рассмотрение директору школы и органу государственного общественного питания управления списки обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- Иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- Осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания
- Вносит предложения по улучшению питания

#### 15.10. **Классные руководители общеобразовательной организации:**

- Ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий день
- Ежедневно не позднее , чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную заявку;
- Ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
- Ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
- Осуществляет в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия , направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- Вносят на обсуждение на заседаниях органа государственного – общественного управления, Педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

15.11. Ответственный дежурный по школе ( дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

### **16. Документация**

15.1. В МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка», должны быть разработаны следующие документы по организации питания, регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию);

- Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в школе;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания , бракеражу готовой продукции;
- Положение о школьной столовой;
- Договоры на поставку продуктов питания;

- Основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7-до 12 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарных изделий ( блюд);
- Ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7-до 12 лет и от 12 лет и старше);

Ведомость контроля за рационом питания детей ( Приложение №13) к СанПин2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». **(Приложение 14 к настоящему Положению)**Документ составляется медработником школы каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.

- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности ( расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно.)

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции ( в соответствии с СанПин2.3./2.4.3590-20

- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ( в соответствии с СанПин2.3./2.4.3590-20 )

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях ( в соответствии с СанПин2.3./2.4.3590-20 )

#### 16.2 **Перечень приказов:**

- Об утверждении и введении настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка»,
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания.

### **17. Заключительные Положения**

17.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка», принимается на Педагогическом Совете и утверждается ( либо вводится в действие) приказом директора МОУ « СОШ им. П.Н. Бережнова села Нижняя Покровка».

17.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

17.3.Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.16.1 настоящего Положения.

17.4. После принятия Положения ( или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							



Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
-------------------------------------------	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	-----------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	------------

**КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОМ ПИЩИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕЖИМА  
ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И РЕЖИМА ОБУЧЕНИЯ**

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14,00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00 - 18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30 - 14.30	завтрак и обед
	8.30 - 18.00	завтрак, обед и полдник
Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории	круглосуточно	завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин
Лагеря палаточного типа	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория:  
7 - 11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							

ПОЛДНИК							
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК							
УЖИН							
ИТОГО ЗА УЖИН							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							



**МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ  
ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)**

Блюдо	Масса порций	
	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200	180 - 200
Фрукты	100	100

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации  
питания детей от 7 до 18 лет  
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1

23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи  
(в граммах - не менее)**

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Второй ужин	200	200

## **ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**ТАБЛИЦА**  
**ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ**  
**ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30

		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
Изюм	22		



**ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ  
И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в общеобразовательной организации**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%
	полдник	10% - 15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30 - 35%
	полдник	10 - 15%

**Ведомость контроля за рационом питания**

с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: ,7-11, 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата: