

Муниципальное общеобразовательное учреждение – Лицей г. Маркса
Саратовской области
(МОУ – Лицей г. Маркса)

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
(протокол № 4 от 24.11.2022)

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора МОУ – Лицей г. Маркса
от 24.11.2022 № 67/1-Д-Л

Положение об организации питания учащихся в образовательной организации

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания учащихся (далее – Положение) разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания учащихся в муниципальном общеобразовательном учреждении – Лицей г. Маркса Саратовской области (далее – образовательная организация), укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в образовательной организации. Положение определяет основные цели, задачи и требования к организации питания учащихся в образовательной организации, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов; устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 14.07.2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России от 11.03.2012 №178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания учащихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 01.01.2022 года, Решением Собрания Марковского муниципального от 27.12.2017 № 24/156 «О компенсационных выплатах на питание отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Марковского муниципального района», с изменениями от 27.10.2022 года № 17/167, Решением Собрания Марковского муниципального от 27.10.2022 № 17/166 «О компенсационных выплатах на питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих общеобразовательные программы, а также находящихся на домашнем обучении в муниципальных общеобразовательных учреждениях Марковского муниципального района», Уставом образовательной организации.

1.3. Организация питания в образовательной организации осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) учащихся.

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

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ с изменениями от 14.07.2022 года «О 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 учащихся в образовательной организации.

1.6. Организация питания в образовательной организации осуществляется штатными работниками образовательной организации.

1.7. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся образовательной организации, родителей (законных представителей) учащихся, а также на работников образовательной организации.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в образовательной организации является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания учащихся и работников образовательной организации, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в образовательной организации.

2.2. Основными задачами при организации питания учащихся являются:

- ✓ обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- ✓ гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- ✓ предупреждение (профилактика) среди учащихся образовательной организации 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 школьных пищеблоков 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 образовательную организацию для организации 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. Ответственное лицо за организацию питания в образовательной организации (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 сотрудников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу сотрудников 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 столовой образовательной организации обязаны:

- ✓ оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить 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 иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- ✓ сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, ответственному лицу за организацию питания в образовательной организации;
- ✓ 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, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми 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 столовой образовательной организации должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные 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 раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

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

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

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться 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 образовательной организацией.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам образовательной организации, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов образовательной организации.

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

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят 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 поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке 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 за организацию питания в образовательной организации. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок образовательной организации (*приложение 3*).

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, заместителя директора по административно – хозяйственной работе и повара образовательной организации, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в образовательную организацию, 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 продукции.

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

5.6. Столовая образовательной организации обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и 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 охлаждаемой витрины (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. Учащиеся образовательной организации получают питание согласно установленному и утвержденному директором образовательной организации режиму питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации (*приложение 4*).

7.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором образовательной организации.

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

7.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, запрещается.

7.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания в образовательной организации составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора образовательной организации. Исправления в меню не допускаются.

7.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в *приложении 5*).

7.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту учащегося (*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*);
- ✓ объём 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 запрещённых 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 столовой образовательной организации вывешивается следующая информация:

- ✓ ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп учащихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- ✓ рекомендации по организации здорового питания детей.

7.13. При наличии детей в образовательной организации, 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 назначениям лечащего врача).

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

7.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в образовательной организации.

8. Порядок организации питания в образовательной организации

8.1. Организация питания учащихся в образовательной организации является обязательным направлением деятельности образовательной организации.

8.2. Учащиеся по образовательным программам начального общего образования в образовательной организации обеспечиваются учредителем не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов

субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

8.3. Учащиеся по образовательным программам начального общего образования в образовательной организации обеспечиваются учредителем молоком для питания. Обеспечение молоком для питания осуществляется в дни обучения в объеме 0,2 л на одного учащегося за счет бюджетных ассигнований областного бюджета.

8.4. Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в образовательной организации, обеспечиваются учредителем бесплатным двухразовым питанием за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

8.5. При обеспечении бесплатным двухразовым питанием учащихся с ограниченными возможностями здоровья по образовательным программам начального общего образования, обучающихся в образовательной организации, учитывается п. 8.2. настоящего Положения (п. 2.1 статьи 37 Федерального закона № 273 – ФЗ).

8.6. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием учащихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано образовательной организацией на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, устанавливается органами местного самоуправления.

8.7. Учащиеся 5-11 классов образовательной организации, реализующих образовательные программы основного общего и среднего общего образования (за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, питание которых организовано в соответствии с федеральным законодательством), родители (законные представители) которых призваны на военную службу по мобилизации либо заключили контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, в дни обучения в течение учебного года. Средняя стоимость горячего питания в день на одного учащегося, порядок и условия его предоставления устанавливаются органами местного самоуправления.

8.8. Предоставление дополнительных мер социальной поддержки, предусмотренных п. 8.7., осуществляется в период прохождения военной службы гражданами, призванными на военную службу по мобилизации, либо в период оказания добровольного содействия в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, гражданами, заключившими контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации.

8.9. Учащиеся 5-11 классов образовательной организации, имеющие право на меры социальной поддержки отдельных категорий граждан, реализующих образовательные программы основного общего и среднего общего образования (за исключением учащихся, получающих питание в группах продленного дня) в дни обучения в течение учебного года обеспечиваются учредителем один раз в день бесплатным горячим питанием, за счет бюджетных ассигнований областного и местного бюджетов.

8.10. Мера социальной поддержки отдельных категорий граждан в период получения образования предоставляется:

- 1) детям из малоимущих семей;
- 2) детям из многодетных семей;
- 3) детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, находящимся под опекой (попечительством);
- 4) детям-инвалидам;
- 5) детям из семей, находящихся в социально опасном положении;
- 6) детям с ограниченными возможностями здоровья;

7) детям беженцев и вынужденных переселенцев, проживающих в центрах временного размещения беженцев и вынужденных переселенцев (за исключением детей беженцев и вынужденных переселенцев, прибывших с территории Украины, а также граждан, вынужденно покинувших территорию Украины).

8) детям беженцев и вынужденных переселенцев, прибывших с территории Украины, а также граждан, вынужденно покинувших территорию Украины.

8.11. Учащиеся образовательной организации, имеющие право на меры социальной поддержки отдельных категорий граждан, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, посещающим группы продленного дня в образовательной организации, в дни обучения в течение учебного года обеспечиваются учредителем один раз в день бесплатным горячим питанием, за счет бюджетных ассигнований областного и местного бюджетов.

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

8.13. Дополнительно к питанию учащихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации обеспечивается питание учащихся образовательной организации за счет средств родителей (законных представителей) учащихся.

8.14. Ежедневный размер родительской платы за питание учащихся определяется на основании цен на продукты питания, поставляемые в образовательную организацию в соответствии с заключенными договорами, утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей.

8.15. Внесение родительской платы за питание учащихся в образовательной организации, осуществляется еженедельно по пятницам, ответственному лицу за организацию горячего питания из числа родителей, входящих в Совет родителей образовательной организации. Наличные финансовые средства от родителей (законных представителей) в качестве платы за питание учащихся зачисляются на лицевой счет образовательной организации и расходуются в соответствии с договорами на поставку продуктов питания.

8.16. Еженедельный размер родительской платы за питание учащихся в образовательной организации зависит от количества предоставленной услуги по питанию для конкретного учащегося.

8.17. Администрация образовательной организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

8.18. При нахождении детей в образовательной организации более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более учащиеся 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.

8.19. Для учащихся образовательной организации предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции. Учащиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания населения»).

8.20. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным (согласованным) директором образовательной организации 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.

8.21. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в образовательной организации 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 №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

✓ 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 (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого учащегося.
- 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-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 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.

8.22. 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.

8.23. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *приложении 9*.

8.24. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

8.25. 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, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- ✓ холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- ✓ порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.26. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

8.27. 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*).

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

- ✓ использование запрещенных пищевых продуктов;
- ✓ использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- ✓ пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- ✓ овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.29. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции образовательной организации.

8.30. В компетенцию директора образовательной организации 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 образовательной организации достаточным

количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

- ✓ заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

8.31. Режим питания устанавливается в зависимости от утвержденного графика (расписания) учебных занятий и утверждается непосредственно директором образовательной организации.

8.32. Продажа буфетной продукции организуется в течение всего учебного дня.

9. Порядок организации дополнительного питания школьников

9.1. При организации дополнительного питания детей в образовательной организации должны соблюдаться следующие требования:

- ✓ ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении 8 данного 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 образовательной организации 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 питьевого режима в образовательной организации

10.1. Питьевой режим в образовательной организации, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

10.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

10.1.2. 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.

10.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 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 литра на одного ребенка.

10.2. 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 материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

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

10.3. 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.

10.4. 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 её 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 образовательной организацией в произвольной форме.

11. Права и обязанности родителей (законных представителей) учащихся

11.1. Родители (законные представители) учащихся имеют право:

- ✓ подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- ✓ вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- ✓ знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой образовательной организации;
- ✓ принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания учащихся.

11.2. Родители (законные представители) учащихся обязаны:

- ✓ при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными 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 образовательной организации для снятия его с питания на период его 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.

12. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

12.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- ✓ организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- ✓ оформляет и регулярно (не реже 1 раза в триместр) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- ✓ изучает режим и рацион питания учащихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания учащихся

с учётом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности столовой, оборудования пищеблока;

- ✓ организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития 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 учётом 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 на городских, краевых, районных курсах, семинарах;

- ✓ обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;

- ✓ удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

12.2. 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.

13. Ответственность и контроль за организацией питания

13.1. Директор образовательной организации создаёт условия для организации качественного питания учащихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в образовательной организации.

13.2. Директор образовательной организации представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание учащихся.

13.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока в образовательной организации отражаются в должностных инструкциях.

13.4. К началу нового учебного года директором образовательной организации издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в образовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

13.5. Контроль организации питания в образовательной организации осуществляют директор, заместитель директора по административно – хозяйственной работе, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора образовательной организации и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе

образовательной организации.

13.6. Классные руководители осуществляют учет питающихся учащихся в Журнале учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню.

13.7. Директор образовательной организации обеспечивает контроль:

- ✓ выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- ✓ материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- ✓ обеспечения пищеблока образовательной организации и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- ✓ выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- ✓ условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

13.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции образовательной организации осуществляет контроль:

- ✓ качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и 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 пищевой продукции;
- ✓ режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- ✓ работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- ✓ соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- ✓ информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- ✓ выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- ✓ выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям учащихся (ежемесячно).

13.9. Лицо, ответственное за организацию питания в образовательной организации:

- ✓ координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- ✓ формирует списки учащихся для предоставления питания;
- ✓ предоставляет указанные списки повару для расчета размера средств, необходимых для обеспечения учащихся питанием;
- ✓ обеспечивает учёт фактической посещаемости учащимися столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися горячих завтраков по классам;
- ✓ уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;
- ✓ представляет на рассмотрение директору образовательной организации и органу государственного-общественного управления списки учащихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также учащихся с ограниченными возможностями

здоровья;

- ✓ иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;

- ✓ осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- ✓ вносит предложения по улучшению питания.

13.10. Классные руководители образовательной организации:

- ✓ ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество учащихся на следующий учебный день;

- ✓ ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;

- ✓ ведут ежедневный табель учета полученных учащимися завтраков и обедов;

- ✓ еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому учащемуся;

- ✓ осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- ✓ предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;

- ✓ вносят на обсуждение на заседаниях органа государственного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

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

14. Документация

14.1. В образовательной организации должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- ✓ настоящее Положение об организации питания учащихся в образовательной организации;

- ✓ положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в образовательной организации;

- ✓ положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;

- ✓ положение о столовой образовательной организации;

- ✓ 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 (блюды);

- ✓ 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется ответственным за питание в образовательной организации 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 СанПиН);
 - ✓ Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
 - ✓ 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 СанПиН);
 - ✓ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).
- 14.2. Перечень приказов:
- ✓ Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
 - ✓ О введении в действие примерного 2-х недельного меню для учащихся образовательной организации;
 - ✓ Об организации лечебного и диетического питания детей;
 - ✓ О контроле за организацией питания;
 - ✓ Об утверждении режима питания.

15. Заключительные положения

15.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом образовательной организации, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора образовательной организации.

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

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

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

Приложение 1
к положению об организации питания
учащихся в образовательной организации

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО 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) <i>(допущен/отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							
2							
3							

Приложение 4
к положению об организации питания
учащихся в образовательной организации

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования
организации и режима обучения**

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Образовательная организация	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, учащихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, учащихся во вторую смену)
Группы продленного дня в образовательной организации	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00-18.00	дополнительно обед и полдник
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник

Приложение 5
к положению об организации питания
учащихся в образовательной организации

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<i>Неделя 1</i>							
День 1							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
обед:							
<i>Итого за обед:</i>							
полдник:							
<i>Итого за полдник:</i>							
ужин:							
<i>Итого за ужин:</i>							
<i>Итого за день:</i>							
День 2							
завтрак:							
обед:							
<i>Итого за второй</i>							
... и т.д. по дням							
<i>Неделя 2</i>							
День 1							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
... и т.д. по дням							
<i>Итого за весь период</i>							
<i>Среднее значение за период:</i>							

Приложение 6
к положению об организации питания
учащихся в образовательной организации

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	200-150	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

Приложение 7
к положению об организации питания
учащихся в образовательной организации

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в образовательной
организации
(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 используемом 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

Приложение 8
к положению об организации питания
учащихся в образовательной организации

**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	250

Приложение 9
к положению об организации питания
учащихся в образовательной организации

**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.

Приложение 10
к положению об организации питания
учащихся в образовательной организации

**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 лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой 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

Приложение 11
к положению об организации питания
учащихся в образовательной организации

**Потребность в пищевых веществах, энергии витаминах и минеральных веществах
(суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-12 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 (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

Приложение 12
к положению об организации питания
учащихся в образовательной организации

**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
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 13
к положению об организации питания
учащихся в образовательной организации

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
Образовательные организации с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Образовательные организации с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%