УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ АЛЕКСЕЕВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

ПРИКАЗ

«22» апреля 2020 г. **№340**

Об утверждении положения об организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательных организациях Алексеевского городского округа

В целях совершенствования нормативно-правовой базы, регламентирующей порядок организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений Алексеевского городского округа, и обеспечения качественным, рациональным питанием школьников

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить положение об организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях Алексеевского городского округа.

2. Признать утратившим силу приказ управления образования администрации Алексеевского городского округа от 22 февраля 2019 года № 231 «Об утверждении Положения об организации питания в общеобразовательных организациях Алексеевского городского округа».

3. Руководителям общеобразовательных организаций:

3.1. Обеспечить реализацию условий настоящего Положения.

3.2. Осуществлять контроль за организацией питания школьников.

4. Главному специалисту управления образования администрации Алексеевского городского округа Мирошниченко Э.А.:

4.1. Довести содержание данного приказа для исполнения руководителей общеобразовательных организаций, ИП Бузюнова «Школьное питание» (Бузюнова В.А.), Алексеевского Райпо.

4.2. Постоянно проводить мониторинг организации питания в общеобразовательных учреждениях.

5. Контроль за исполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник управления образования
администрации Алексеевского
городского округа

Л.А. Полухина

С приказом ознакомлена: Э. Мирошниченко

Утверждено
приказом управления образования
администрации Алексеевского городского округа
от « 22 » апреля 2020г. №340

Положение
об организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательных организациях Алексеевского городского округа

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательных организациях Алексеевского городского округа, определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов питания.

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в общеобразовательных организациях Алексеевского городского округа являются:

- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся общеобразовательных организаций;
- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся общеобразовательных организаций (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- оказание социальной поддержки отдельным категориям обучающихся путем предоставления бесплатного питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся общеобразовательных организаций, гигиеническим

требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию, Единым требованиям, СанПин 2.3.2.1940-05, СанПин 2.3.2.1078-01.

1.3. Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых документов:

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года №299 (далее – Единые требования)

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 2 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и нормативно-правовых документов;

- Федеральный закон от 01 марта 2020 года №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

- Закон Белгородской области от 31 октября 2014 года №314 «Об образовании в Белгородской области»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно - гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3.2.1293-03 «гигиенические требования по применению пищевых добавок»;

- Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от

11 марта 2012 г. № 213н/178;

- постановления Правительства Белгородской области от 30 декабря 2-13 года № 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области»

1.4 Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в общеобразовательных организациях, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, в том числе при отборе закупок, приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню.

2. Основные организационные принципы питания в общеобразовательных организациях.

Питание детей в общеобразовательных организациях регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45 и действующими с 1 октября 2008 года по настоящее время.

Питание детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам в общеобразовательных организациях организуется непосредственно указанными организациями и предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания с учетом норм обеспечения питания детей в организованных коллективах, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.1. Для обучающихся общеобразовательных организаций организуется двухразовое горячее питание (завтрак и обед), а также предусмотрена реализация буфетной продукции. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд, в том числе горячих напитков.

Для обучающихся, посещающий «Школу полного дня» в общеобразовательных организациях с режимом работы до 17 часов и более, предусматривается трехразовое питание (завтрак, обед, полдник).

Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях обеспечиваются учредителем данных организаций 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.

2.2. Организация питания возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность. Ответственность за организацию качественного питания в общеобразовательных организациях возлагается на их руководителей, предприятия или предпринимателей, оказывающих услуги общественного питания, управление образования администрации Алексеевского городского округа.

Ответственные руководители общеобразовательных организаций обеспечивают в части своей компетенции межведомственное взаимодействие

и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю за качеством питания.

Руководитель общеобразовательной организации назначает приказом ответственного организатора школьного питания из числа работников данного учреждения с определением ему функциональных обязанностей и ответственного за осуществление контроля качества поступающей в общеобразовательное учреждение продовольственной продукции.

2.3. Контроль за поставкой продуктов осуществляет приемочная комиссия. Комиссия осуществляет свою деятельность на основании утвержденного организацией положения о приемочной комиссии.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации питания общеобразовательных организаций должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2.4. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник общеобразовательной организации, заведующий столовой, организатор питания (дежурный учитель). Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Родительским комитетам, представителям общественных комиссий рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в общеобразовательном учреждении по согласованию с администрацией общеобразовательной организацией.

Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечиваются посредством проведения производственного контроля за качеством пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения и реализации, внедрение систем управления качеством пищевых продуктов.

Предметом школьного производственного контроля является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а именно детей и подростков (в т.ч. санитарно-

эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, технических регламентов и др.), выполнение санитарно- протиэпидемических (профилактических) мероприятий предприятиями, осуществляющими организацию питания в образовательном учреждении, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

Возможны следующие основные направления производственного контроля за организацией питания в общеобразовательном учреждении:

- контроль за формированием рациона питания, приемом пищи;
- входной производственный контроль, включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры температуры и выборочные лабораторные исследования;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока, включая контроль проведения ремонтных работ;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологических процессов, в т.ч. хронометраж технологических процессов, инструментальные замеры температуры в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения (в т.ч. инструментальные замеры температуры, экспресс- методы, такие, как йод-крахмальная проба, определение активного хлора в растворах; исследование смывов с объектов внешней среды);
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала;
- приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение температуры готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы);
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

2.5. Администрация общеобразовательной организации совместно с организаторами питания, родительским комитетом на платной и бесплатной основах обязана организовывать горячее питание для обучающихся.

При организации питания детей общеобразовательные организации обязаны учитывать представленные по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья, по медицинским показаниям организовать диетическое питание.

При постановке ребенка на индивидуальное питание родителю ребенка (законному представителю) необходимо обратиться к руководителю общеобразовательной организации с заявлением о необходимости создания ребенку специальных условий в организации питания оп состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

На основании полученных документов руководитель общеобразовательной организации совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом – контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов принесенных из дома.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющихся у ребенка патологий. Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами рекомендуется размещать на сайте учреждения.

В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома рекомендуется определить порядок их хранения, упаковки, и маркировки; создать условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; определить режим питания ребенка.

2.6. К обслуживанию горячим питанием допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа, имеющие квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.7. Для обеспечения детей здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

2.8. Общеобразовательные организации организуют питание при наличии примерных двухнедельных (10-14 дней) (сезонных) меню и ассортиментного перечня буфетной продукции.

2.9. Общеобразовательные организации разрабатывают примерное меню горячих завтраков, обедов и полдников для обучающихся. Меню составляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.10. Примерное двухнедельное меню и перечень буфетной продукции подлежат обязательному согласованию с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.11. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем общеобразовательной организации меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, стоимость.

2.12. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы

общеобразовательной организации. Интервалы между приемами пищи для детей и подростков должны составлять не менее 2 - 3 часов и не более 3,5-4 часов. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

2.13. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного учителя.

2.14. В общеобразовательных организациях рекомендуется предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим рекомендуется организовывать в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики, вода расфасованная в емкости. Бутилированная вода, поставляемая в общеобразовательные учреждения, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в общеобразовательном учреждении.

2.15. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания рекомендуется осуществлять на основе анализа состояния питания обучающихся общеобразовательных организаций по следующим направлениям:

а) состояние здоровья обучающихся общеобразовательных организаций;

б) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;

в) обеспеченность обучающихся общеобразовательных организаций двухразовым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;

г) соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;

д) ценообразование, стоимость питания в общеобразовательных учреждениях, дотации на питание обучающимся общеобразовательных учреждений из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;

е) изучение общественного мнения об организации питания в общеобразовательных организациях;

ж) система электронных безналичных расчетов при оплате питания в общеобразовательном учреждении;

з) пропаганда здорового питания в общеобразовательных организациях;

и) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;

к) реализация региональных и муниципальных программ по

совершенствованию организации питания в общеобразовательных организациях;

л) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в общеобразовательных организациях.

2.16. При организации питания детей общеобразовательные организации обязаны:

- размещать на своих официальных сайтах информацию об учловиях организации питания детей, в т.ч. ежедневное меню
- соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей, поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

3. Организация питания и порядок финансирования

3.1. Питание в общеобразовательной организации может быть организовано за счет средств бюджетов различных уровней, в том числе за счет средств родителей (законных представителей).

Оплата школьного питания производится через использование безналичной формы оплаты питания по квитанциям через отделения банков и личные кабинеты электронной системы «Виртуальная школа».

3.2. Дети, обучающиеся на дому, обеспечиваются сухим пайком за счет средств местного бюджета. Сумма на питание обучающихся данной категории определяется ежегодно в пределах средств, выделенных муниципальным образованием на организацию горячего завтрака.

3.3. Бесплатное питание в общеобразовательных организациях на льготной основе предоставляется:

- детям из многодетных семей;
- детям с ограниченными возможностями здоровья.

3.4. Питание детей льготной категории осуществляется:

- обучающимся из многодетных семей по смешанной системе финансирования (средства местного и областного бюджета);
- детям с ограниченными возможностями здоровья двухразовое за счет средств местного бюджета.

Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья из многодетных семей вправе воспользоваться бесплатным питанием, предоставляемым за счет субвенций областного и местного бюджетов. И в этом случае бесплатный обед за счет средств местного бюджета не предоставляется.

3.5. В случае отсутствия по болезни или другим причинам в общеобразовательном учреждении обучающихся, имеющих статус ОВЗ, питание которых оплачивается за счет средств местного бюджета, питание не компенсируется.

3.6. Школьники, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому, должны обеспечиваться сухим пайком на сумму фактически сложившейся стоимости двухразового питания.

3.7. Дети из многодетных семей, получающие образование на дому, обеспечиваются сухим пайком на сумму фактически сложившейся стоимости двухразового питания.

3.8. Список учащихся из многодетных семей, имеющих право на

льготное питание утверждается ежемесячно.

3.9. Список детей с ограниченными возможностями здоровья на льготное питание утверждается ежемесячно на основании:
заключения территориальной психолого-медико-педагогической комиссии, заявления родителей (законных представителей).

3.10. Выдача сухого пайка осуществляется продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении №7 указанного СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания общеобразовательной организации ведет ежедневный учет всех учащихся, в том числе получающих бесплатное питание в данной общеобразовательной организации, а классные руководители – по классам.

Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями общественного питания организатор школьного питания общеобразовательного учреждения не позднее 5 дней по окончании месяца готовит отчет о фактически отпущенном питании и производит сверку с предприятиями общественного питания.

3.14. Классные руководители сопровождают детей в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

3.15. Контроль за организацией питания детей возлагается на администрацию общеобразовательной организации, классных руководителей. Руководитель общеобразовательной организации несет персональную ответственность за организацию питания школьников

4. Порядок обеспечения питания

4.1. Бесплатное или льготное питание обучающихся в общеобразовательных организациях предоставляется в заявительном порядке (заявление по форме согласно приложению 1 к Положению).

4.2. Для учащихся с ограниченными возможностями здоровья – один из родителей (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию заявление, а также копию и оригинал заключения территориальной писхолого-медико-педагогической комиссии, подтверждающее наличие у учащегося недостатков в физическом и (или) психическом развитии, препятствующих получению образования без создания специальных условий.

4.3. Для учащихся 1- 11 классов основанием для предоставления питания являются приказы общеобразовательной организации:
- о зачислении учащихся в общеобразовательную организацию;
- об организации питания.

4.4. В предоставлении бесплатного или льготного питания может быть

отказано в случае:
- недостоверности предоставленных документов;
- неполного комплекта предоставленных документов.

4.5. Руководители муниципальных общеобразовательных организаций ежегодно издают приказы о предоставлении бесплатного питания обучающимся с первого учебного дня учебного года до конца учебного года, но не более чем на срок действия заключения территориальной психолого-медико-педагогической комиссии для учащихся с ограниченными возможностями здоровья.

4.6. Для организации предоставления льготного питания общеобразовательные организации и управление образования осуществляют следующую деятельность:

4.6.1. Общеобразовательные организации:
- обеспечивают информирование родителей (законных представителей) о случаях и порядке предоставления бесплатного или льготного питания;
- проверяют право обучающихся на получение бесплатного питания;
- издают приказы об утверждении списков детей из многодетных семей на питание;
- ведут учет посещаемости обучающихся, которым предоставлено бесплатное или льготное питание, общеобразовательных организаций, и ведут ежедневный учет количества фактически полученного обучающимися питания по категориям;
- составляют отчет о расходовании средств бюджета на предоставление льготного питания и представляют его в управление образования.

Общеобразовательные организации в лице руководителей обязаны обеспечить сохранность документов, касающихся предоставления льготного питания обучающимся в течение 5 лет.

4.7. Управление образования:
- осуществляет контроль за организацией предоставления питания и целевого расходования средств бюджета, предусмотренных на указанные цели;
- корректирует размер бюджетных ассигнований, необходимых для перечисления на предоставление бесплатного и льготного питания, с учетом остатков (наличия задолженности) по отчетам, представленным образовательными организациями. Остаток неиспользованных бюджетных ассигнований, выделенных на предоставление бесплатного и льготного питания обучающимся в общеобразовательных организациях, может быть перераспределен на предоставление бесплатного и льготного питания в другую общеобразовательную организацию.

5. Организация дополнительного питания через школьные буфеты

5.1. Работа буфетов организуется не ранее 11.00 и в течение всего учебного дня.

5.2.Режим работы буфета утверждается руководителем общеобразовательной организации.

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

5.4. Перечень буфетной продукции обязательно согласовывается с

органами Росптребнадзора.

6. Составление меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенных для детей и подростков.

6.1. Примерное двухнедельное меню с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в общеобразовательном учреждении, и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания. При включении в рацион питания блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического оснащения пищеблоков торгово-технологическим оборудованием и организации доставки готовой продукции и транспортного обеспечения.

6.2. Примерное двухнедельное меню и перечень буфетной продукции подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

6.3. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (таблица 1), а также раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Таблица 1. Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд

День: понедельник
Неделя: первая
Сезон: осенне-зимний
Возрастная категория: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В 1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

6.4. Меню для общеобразовательных учреждений рекомендуется

разрабатывать на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся и воспитанников разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в общеобразовательном учреждения и учебной нагрузки.

6.5. При необходимости для обучающихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания.

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

6.7. При разработке примерного меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

6.8. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

6.9. При разработке меню для питания обучающихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

6.10. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 – 3 дня.

Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих же продуктов.

6.11. Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем общеобразовательного учреждения.

6.12. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем общеобразовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

7. Принципы формирования рационов питания и ассортимента

пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в общеобразовательном учреждении.

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

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (таблица 2).

Таблица 2. ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	

Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат,	90	16,7	12,6	-	Масло -3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

7.2. Обучающихся общеобразовательных учреждений рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих общеобразовательных учреждений.

7.3. Рационы питания детей и подростков различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и подростков и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего школьного возраста в соответствии с Нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения (таблица 3).

Таблица 3. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков разного возраста

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для

	обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность(ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет. экв)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. экв)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

7.4. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся общеобразовательных учреждений, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

7.5. При организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов (таблица 3), в том числе:

мясо и мясопродукты;

рыбу и рыбопродукты;

молоко и молочные продукты;

яйца; пищевые жиры (за исключением кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров);

овощи и фрукты;

крупы, макаронные изделия и бобовые;

хлеб и хлебобулочные изделия;

сахар и кондитерские изделия.

Таблица 3. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7 – 10 лет	11-18 лет	7 - 10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50

Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250*	250*	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	185**
Фрукты сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	200	200	200	200
Мясо 1 категории	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята (куры) 1 категории	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (2,5% и 3,2 % жирности)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (2,5% и 3,2 % жирности)	150	180	150	180
Творог (не более 9% жирности)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (не более 15% жирн.)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар ***	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Примечание: * Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

** Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

*** В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

7.6. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух- и трехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следует составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%).

7.7. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов – должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10-15%, 30-32% и 55-60% соответственно, а соотношение кальция к фосфору как 1:1,5.

7.8. Ежедневно в рационах 2–6 - разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

7.9. При организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений рекомендуется обеспечивать потребление обучающимися пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 60 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в образовательных учреждениях).

7.10. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо - творожное, яичное, крупяное (молочно - крупяное), мясное, рыбное. В завтрак широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки.

7.11. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи. На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства), целесообразно в обед давать детям свежие фрукты.

7.12. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

7.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

7.14. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов С, холодные супы, напитки – не выше 14 градусов С.

Согласно нормам СанПиН, каждый обучающийся общеобразовательных учреждений должен получать в школе 60 - 85% необходимых пищевых веществ.

7.15. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

7.16. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

7.17. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

7.18. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

8. Рекомендации по использованию отдельных видов продуктов, в том числе повышенной биологической и пищевой ценности, обогащенных микронутриентами.

8.1. При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. в состав наборов продуктов сухого пайка следует включать термизированные молочные продукты на основе йогуртов, стерилизованные молоко, сливки, молочные напитки, хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке.

8.2. В наборы сухого пайка для питания детей во время длительных экскурсий допускается ограниченно включать мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке. В походах в питании детей и подростков используют макаронные изделия, пищевые концентраты (готовые супы, каши, сухое молоко), консервированные продукты: тушеную говядину, свинину, сгущенное молоко, сливки и т.д. При организации питания в походах не используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке.

8.3. В качестве основного источника белков в составе рациона питания детей и подростков обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания детей и подростков продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

8.4. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании детей и подростков используют кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий.

8.5. В качестве основного источника животных жиров в питании детей и подростков используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое сладко-сливочное масло, вологодское масло, ограниченно - крестьянское и топленое масло). Запрещено

использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенезированных растительных жиров.

8.6. В питании детей и подростков следует использовать цельное молоко 3,5%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности.

8.7. Рекомендуется включать в рацион питания детей и подростков сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов), пластифицированные сырные массы, а также специализированные плавленые сыры для детского и диетического питания, при производстве которых не используются фосфаты.

8.8. Поскольку молоко относится к продуктам повышенной эпидемической опасности, к его получению и переработке предъявляются повышенные требования. В питании обучающихся в общеобразовательных школах запрещается использовать молоко в натуральном виде. Натуральное удойное молоко расценивается как продовольственное сырье, не является продуктом готовым к употреблению в общественном питании и предназначено для дальнейшей переработки.

Для достижения оптимальной температуры отпуска молока его необходимо за 1,5-2 часа до реализации извлечь из холодильной установки и оставить на хранение при комнатной температуре.

8.9. В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). Так, сгущенное молоко можно использовать в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели). Сухое молоко может использоваться при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий. Нецелесообразно использовать сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток).

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

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

8.12. Ограничивается использование в питании детей и подростков жирных видов мяса (птицы). В питании детей и подростков рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину I категории, мясную свинину, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

8.13. В питании детей и подростков не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (термизированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

8.14. В питании детей и подростков не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

8.15. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания детей и подростков, ограничивается использование пищевых добавок.

Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.).

8.16. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании детей и подростков могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каратиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

8.17. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые коренья (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.

8.18. При производстве кулинарной продукции для детей и подростков не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).

8.19. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

8.20. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (KI).

8.21. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании детей и подростков, не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

8.22. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания обучающихся только в период до 1 марта.

8.23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации общественного питания не допускается

принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- мясо диких животных;
- ядро абрикосовой косточки, арахис.

8.24. В питании детей и подростков в общеобразовательном учреждении не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья детей и подростков, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);
- кулинарные жиры;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- острые соусы (типа кетчупа);
-закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса);
- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);
- майонез;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь;
- газированные напитки;
- мороженое и молочные продукты на основе растительных жиров;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных

добавок;

- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики;

- жевательная резинка;

- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

8.25. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в общеобразовательном учреждении не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;

- изделия из мясной обрези, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;

- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);

-фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);

- молоко – «самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;

- творог из непастеризованного молока;

- творог собственного (непромышленного) приготовления;

- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;

- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;

- окрошки (холодные супы);

- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;

- яйца и мясо водоплавающих птиц;

- яичницу-глазунью;

- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;

- блюда из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку;

- остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне;

- карамель, в том числе леденцовая.

8.26. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании детей и подростков, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

8.27. Производственный контроль за формированием рациона питания детей и подростков, его качественным и количественным составом, и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, осуществляется

специалистами, имеющими соответствующую профессиональную подготовку.

Приложение 1 к Положению
об организации рационального питания

детей и подростков в общеобразовательных организациях
Алексеевского городского округа

Руководителю _____
(полное название общеобразовательной организации)

_____
(ФИО заявителя)

Заявление
о предоставлении бесплатного (или) льготного питания обучающимся

Прошу предоставить моему сыну (дочери)

_____

Ученику (це)_____ класса в дни посещения общеобразовательной организации на период с_____ по_____ бесплатное (льготное) питание в связи с тем, что обучающийся относится к льготной категорий – «дети с ОВЗ».

С Положением об организации питания в общеобразовательных организациях Алексеевского городского округа ознакомлен (а).

В случае прекращения права на предоставление бесплатного (льготного) питания у моего ребенка обязуюсь письменно информировать руководителя образовательной организации в течение 3 рабочих дней со дня его прекращения.

Дата подачи заявления Подпись заявителя