

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКАЯ РЕСПУБЛИКА
АДМИНИСТРАЦИЯ ПРИКУБАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

06.02.2023

пос. Кавказский

№ 28

Об утверждении Положения об организации питания в общеобразовательных учреждениях Прикубанского муниципального района

В соответствии с федеральными законами от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях совершенствования и улучшения организации питания детей и подростков в муниципальных общеобразовательных организациях Прикубанского муниципального района

ПО С Т А Н О В Л Я Ю:

1. Утвердить Положение об организации питания в общеобразовательных учреждениях Прикубанского муниципального района согласно приложению.
2. Настоящее постановление опубликовать в средствах массовой информации и на официальном сайте администрации Прикубанского муниципального района, в сети «Интернет».
3. Информацию о ходе выполнения данного постановления представить к 09.02.2023 г.
4. Настоящее постановление вступает в силу со дня его подписания.
5. Контроль за исполнением данного постановления возложить на заместителя главы администрации Прикубанского муниципального района, курирующего сферу образования.

И.о. главы администрации Прикубанского
муниципального района



А.А-К. Семенов

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в общеобразовательных учреждениях Прикубанского
муниципального района

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в общеобразовательных учреждениях Прикубанского муниципального района (далее - Положение) разработано в соответствии:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Нормы СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Федеральный закон № 29-ФЗ от 12.01.2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Письмо Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-73 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;
- «МР 2.4.0179-20 2.4 Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);
- «МР 2.4.0180-20. 2.4 Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);
- Методические рекомендации по разработке программы курса по формированию здорового питания обучающихся (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2013 № 08-2053 «О направлении информационно-методических материалов»;
- Устав общеобразовательного учреждения;
- Локальные акты общеобразовательного учреждения по вопросам организации питания;
- Приказы и распоряжения руководителя общеобразовательного учреждения.

1.2. Действие настоящего Положения регламентирует организацию питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Прикубанского муниципального района, в части устанавливает порядок организации

рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией общеобразовательного учреждения и родителями (законными представителями).

1.3. Данное Положение об организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школах, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательных учреждениях.

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

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом или договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 с изменениями на 24.02. 2021 «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 обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил по организации питания обучающихся возлагается на руководителя общеобразовательного учреждения.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников учреждения, осуществляющей образовательную деятельность.

1.9. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается приказом Управления образования.

2. Компетенция Управления образования по вопросам организации питания в образовательных организациях Прикубанского муниципального района

Управление образования обязано обеспечивать:

1. Ведение мониторинга питания обучающихся в образовательных организациях:

- Сбор информации по охвату питанием обучающихся в образовательных организациях.

- Сбор информации об организации и качестве питания обучающихся в образовательных организациях.

- Системный анализ и оценку получаемой информации.

- Предоставление в установленном законодательством порядке информации в Министерство образования и науки Карачаево-Черкесской Республики, органам местного самоуправления, физическим и юридическим лицам.

2. Осуществление информирования руководителей образовательных организаций об изменениях в законодательных и иных нормативных актах по

организации питания, а также о результатах проверок органами контроля (надзора) по вопросам организации и качества питания в образовательных организациях.

3. Консультирование руководителей образовательных организаций по вопросам организации питания.

4. Подготовку проектов нормативных, распорядительных, информационных и иных документов по организации питания детей в школах и детских садах района.

5. Координацию работы и оказание методической помощи по организации питания в образовательных организациях Прикубанского муниципального района.

3. Способы организации питания и закупки продуктов питания

1. Организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений производится самостоятельно образовательной организацией, подразумевает наличие у образовательной организации собственной столовой, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. Содержание данной столовой и соответствующего штата в соответствии с установленными санитарно-гигиеническими требованиями;

2. Питание обучающихся должно осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании образовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании в соответствии с методическими рекомендациями 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 года.

3. В случае отсутствия в школе пищеблока либо недостаточности объемно-планировочных решений, набора помещений и оборудования, позволяющего осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию организация питания детей обеспечивается:

- за счет приготовления блюд на базе других образовательных организаций путем заключения соответствующих договоров;

- путем заключения образовательной организацией договора на организацию услуг по доставке и пище приготовлению с Организатором питания, который определяется учреждением в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»;

- путем передачи помещений пищеблока образовательной организации в аренду (безвозмездное пользование) с согласия учредителя образовательных организаций - собственника имущества на основании решения администрации Прикубанского муниципального района.

4. Основные цели и задачи организации питания общеобразовательном учреждении.

1. Основной целью организации питания в общеобразовательных учреждениях является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля

необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в учреждения, осуществляющие образовательную деятельность.

2. Основными задачами при организации питания школьников общеобразовательных учреждений муниципального района является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастными физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- 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.

5. Требования к персоналу и помещениям пищеблока.

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

2. Медицинский работник, в случае его отсутствия, назначенное ответственное лицо в общеобразовательном учреждении (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 (Приложении № 1).

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смене.

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

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

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, 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, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- 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.

4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса (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.

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.

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

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

8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

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

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы (приложения № 2). Журналы можно вести в бумажном или электронном носителе.

10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

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

6. Порядок поставки продуктов.

1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и учреждением оказывающей услуги по приготовлению пищи в общеобразовательных учреждениях.

2.Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам общеобразовательным учреждением, с момента подписания контракта.

3.Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов образовательного учреждения.

4.Товар передается в соответствии с заявкой образовательного учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

5.Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

6.Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

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

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

9.Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

10. 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 отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке **не принимаются**.

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

12. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок общеобразовательной организации (Приложение № 3).

7.Условия и хранение продуктов.

1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем руководителя учреждения, предоставляющего услуги питания, заведующего производством и ответственного по питанию, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

2. Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

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.

4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки или их копии должны сохраняться до окончания реализации продукции.

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

6. Школьная столовая должна быть обеспечена холодильными камерами, кладовыми для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны и для овощей.

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

8. **Продукты** питания, имеющие разное финансирование необходимо хранить отдельно.

8. Требования к приготовленной пище.

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.

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 или электронном носителях и влажности – в складских помещениях (Приложение № 2).

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

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

9. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

1. Обучающиеся общеобразовательном учреждении получают питание согласно установленному и утвержденному руководителем школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в общеобразовательном учреждении (Приложение № 4).

2. Питание обучающихся, осуществляется в соответствии с двухнедельным меню разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей.

3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке общеобразовательных учреждений.

4. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с руководителем общеобразовательных учреждений, запрещается.

5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующим производством столовой составляется объяснительная с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью руководителя школы. Исправления в меню не допускаются.

6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей (Приложение № 5).

7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося (Приложение № 6).

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение № 7);
- объем блюд для каждой возрастной группы (Приложение № 8);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение № 9).

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).

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).

11. Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Исключает жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

12. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

13. На информационных стендах школьных столовых вывешивается следующая информация:

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

14. При наличии детей в общеобразовательных учреждениях, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

15. 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.

16. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

17. Дети, нуждающиеся в лечебном или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесенной из дома, при этом в школе необходимо создать особые условия в специально отведенном помещении или месте.

18. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательных учреждениях.

19. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет заведующий производством, медицинский работник.

10. Порядок организации питания в общеобразовательных учреждениях.

1. Организация питания обучающихся в общеобразовательном учреждении является обязательным направлением деятельности школы.

2. Питание учащихся организуется платной и бесплатной основе.

3. Столовая общеобразовательных учреждений осуществляет производственную деятельность в режиме пяти или шестидневной учебной недели.

4. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и с использованием линии раздачи. За каждым классом в столовой закреплены определенные столы. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным руководителем общеобразовательного учреждения.

5. Учащиеся сопровождаются классными руководителями в помещение столовой. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед приемом пищи.

6. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных учреждениях обеспечиваются учредителями таких учреждений 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, местного бюджета и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

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

8. При нахождении обучающихся в общеобразовательном учреждении более 4 часов администрация общеобразовательного учреждения предусматривает организацию горячего питания.

9. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5 – 4 часов.

10. Расписание занятий в общеобразовательных учреждениях предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

11. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции. Обучающиеся, 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». (Приложение № 4).

12. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, по технологической карте, технико-технологической карте. В технологических документах 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.

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

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 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, обед, полдник).

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

15. 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;
- использование пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- использование овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

16. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение № 12). Бракеражная комиссия создается приказом руководителя общеобразовательного учреждения в количестве не менее 3 человек.

11. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

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

2. Обучающиеся с 1 по 4 класс, при посещении образовательной организации обеспечиваются бесплатным горячим питанием в течение учебного года исходя из количества учебных дней в году без привлечения родительской доплаты в размере стоимости, установленной законодательством Российской Федерации, субъекта Российской Федерации и в соответствии с соглашениями, заключенными между Министерством образования и науки Карачаево-Черкесской Республики и администрацией Прикубанского муниципального района о предоставлении субсидии.

3. В случаях полного или частичного перевода обучающихся 1-4 классов общеобразовательного учреждения на карантин и (или) дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, не подразумевающих посещение обучающимися 1-4 классов образовательной организации, обеспечение организации бесплатного горячего питания за счет средств субсидии (в том числе в виде сухих пайков или обеспечение компенсацией выделенного бюджетного финансирования) не осуществляется, в связи с отсутствием детей в образовательной организации.

12. Порядок взимания и использования родительской платы за питание обучающихся в общеобразовательных организациях

1. Питание обучающихся 5-11 классов организуется по желанию родителей за их финансовые средства.

2. Родительская плата за питание используется общеобразовательными учреждениями целевым образом на возмещение затрат за питание обучающихся в образовательной организации в дни обучения. Под затратами на питание обучающихся в муниципальной образовательной организации понимаются затраты, осуществляемые учреждением на приобретение продуктов питания для организации горячего питания в дни обучения.

3. Стоимость питания устанавливается образовательными организациями самостоятельно, внутренними локальными актами.

4. Персональная ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием в образовательной организации возлагается на руководителя образовательной организации.

5. Питание обучающихся в школьной столовой организуется за счет средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание учащихся в образовательной организации (далее — родительская плата за питание).

6. Питание обучающихся в муниципальных образовательных организациях должно быть организовано для всех обучающихся школ ежедневно, в соответствии с режимом работы образовательной организации в течение всего учебного года, согласно нормам, утвержденным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

7. В случае непосещения обучающимися образовательной организации средства за питание с родителей (законных представителей) обучающихся не

взимаются. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам, при условии своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии, ребенок снимается с питания, бухгалтерия производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги засчитываются в следующий месяц.

8. Образовательная организация ежедневно ведет учет пропусков занятий обучающимися по причинам карантина, болезни, иным причинам.

9. Управление образования администрации Прикубанского муниципального района осуществляет контроль за целевым использованием денежных средств и проводит проверки соблюдения условий использования денежных средств в соответствии с заключенными договорами (контрактами).

10. Основанием получения обучающимися горячего питания, обеспечиваемого за счет средств родителей (законных представителей), является оплата стоимости питания в установленном размере.

11. Размер родительской платы за горячее питание в образовательной организации, устанавливается самой образовательной организацией на основании перспективного двухнедельного меню горячего питания и сложившихся на территории муниципального района цен на продукты питания, с учетом мнения органа самоуправления образовательной организацией, обеспечивающим демократический государственно-общественный характер управления (Управляющим Советом, Попечительским советом, Советом Школы и пр.) и доводится до сведения родителей (законных представителей) образовательной организации. После соблюдения указанных выше условий, руководителем образовательной организации издается приказ по учреждению «Об организации горячего питания за счет средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей) обучающихся».

12. Образовательная организация организует питание обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) на основании заявлений родителей (законных представителей), поданных на имя руководителя образовательной организации, с просьбой организовать питание конкретного обучающегося за счет средств родителей (законных представителей).

13. Питание обучающихся осуществляется на условиях предоплаты.

Оплата за питание обучающихся в образовательных организациях производится родителями (законными представителями) в еженедельном или ежемесячном режиме в зависимости от порядка оплаты, установленного самой образовательной организацией в локальном нормативном акте за текущий месяц.

14. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, исходя из количества присутствующих в школе обучающихся, а также на основании информации родителей (законных представителей), которые уведомили о предстоящем пропуске детьми занятий.

15. Начисление платы за питание обучающегося производится бухгалтерией образовательной организации.

В случае внесения родителями (законными представителями) обучающихся оплаты за питание на лицевой счет образовательным организациям начисление платы за питание и учет поступления бухгалтерией образовательной организации.

Согласно меню-требования и табеля учета полученных обучающимися горячего питания бухгалтерия составляет расчетную ведомость питания обучающихся за месяц.

16. Учет и использование родительской платы, поступившей на лицевой счет учреждения осуществляется согласно требованиям действующего законодательства Российской Федерации.

17. Плата вносится родителями (законными представителями обучающихся) на лицевые счета учреждений, открытых в финансовом управлении администрации Прикубанского муниципального района посредством оплаты в отделениях банковских учреждений Российской Федерации.

В квитанции об оплате указывается фамилия, имя, отчество плательщика, фамилия, имя, отчество ребенка, номер лицевого счета ребенка, класс с буквенным обозначением, наименование месяца за который вносится плата за питание, размер платы.

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

1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты;
- знакомиться с основными ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственного общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

14. Порядок организации дополнительного питания учащихся

1. При организации дополнительного питания детей в общеобразовательном учреждении должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен
- приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 9 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 школе 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, стерилизованное молоко, молочная продукция,

питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

15. Порядок организации питьевого режима в школе.

1. Питьевой режим в общеобразовательном учреждении во время учебного процесса, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

- 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.

- при проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства.

- 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.

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

- 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.

16. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания.

1. Образовательное учреждение с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности и внеучебных мероприятий;

- оформляет и обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

– содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом широкого использования потенциала органа государственно-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп;

– 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;
- удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания;
- ассортиментом дополнительного питания.

17. Документация

1. В общеобразовательном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение о школьной столовой;
- настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в школе;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе о порядке доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи для проведения контроля;
- технологический паспорт пищеблока;
- основное 2-х недельное меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием наименования приема пищи,
- наименования блюда, масса порции, энергетическая ценность для возрастной группы детей;
- ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение № 13), документ заполняется ежедневно;
- журнал учета посещаемости детей;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 3);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции ((Приложение № 12);
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Приказ об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- Приказ по организации бесплатного горячего питания (список детей);

- Приказ о введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся общеобразовательного учреждения;
- Приказ об организации диетического и лечебного питания детей;
- Приказ о контроле за организацией питания;
- Приказ об утверждении режима питания;
- Приказ об организации питьевого режима обучающихся;
- Приказ о назначении ответственного за организацию питания;
- Приказ о создании бракеражной комиссии.

18. Заключительные положения

1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации и утверждается приказом руководителя общеобразовательного учреждения.

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

3. Положение принимается на неопределенный срок.

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

Заместитель главы администрации-управделами
администрации муниципального района



З.В. Глоова

Приложение № 1.
к Положению об организации питания
обучающихся в школе

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекци- онных 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 (ответствен- ным лицом) (<i>допущен/ отстранен</i>)	Подпи- сь медиц инског о работн ика (ответс т- венног о лица
1.							
2.							
3.							

Приложение № 2
к Положению об организации
питания обучающихся в школе

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение № 3
к Положению об организации
питания обучающихся в школе

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

[illegible]

Приложение № 4
к Положению об организации
питания обучающихся в школе

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

Вид организации	Время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	Один прием пищи – завтрак или обед
	более 6 часов	Не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 15 часов	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, полдник

Приложение № 5
к Положению об организации
питания обучающихся в школе

Меню приготавливаемых блюд

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес бл юда	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность	N рецеп туры
			Бел ки	Жир ы	Угле воды		
День 1	Неделя 1						
завтрак							
итого ззавтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

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

Приложение № 7
к Положению об организации
питания обучающихся в школе

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

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и ста
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,	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)	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 обучающихся в школе

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

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

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации
питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 10
к Положению об организации
питания обучающихся в школе

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111

Фрукты свежие	100	Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
		Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лети старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Приложение № 12
к Положению об организации
питания обучающихся в школе

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготов- ления блюда	Время снятия браке- ража	Наиме- нование готовог о блюда	Результат ы органо- лепти- ческой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарног о изделия	Подписи членов браке- ражной комисси и	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение № 13
к Положению об организации питания
обучающихся в школе

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

Режим питания: одноразовое (пример)

Возрастная категория: 7 лет - 11 лет (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке
меню:

Подпись медицинского работника и дата: _____

Подпись руководителя образовательной организации, организации по уходу и
присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления