

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ РОГОВАТОВСКАЯ ШКОЛА
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»
(МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП»)**

Владимира Ленина ул., д. 1, с. Роговатое, Старооскольский р-н, Белгородская обл., 309551
тел. (4725) 49-06-89 E-mail: st-rogov@yandex.ru

ПРИНЯТО

на заседании Управляющего совета
МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП»
протокол от «29» августа 2019 года
№ 4

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП»
от «29» августа 2019 года № 72

**Положение
об организации рационального питания детей и подростков
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя
общеобразовательная Роговатовская школа с углубленным изучением отдельных
предметов»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания детей и подростков в МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП», определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов питания.

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» являются:

а) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;

б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам учащихся;

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей учащихся МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

ж) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании учащихся МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП», гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим [регламентом](#) о безопасности пищевой продукции, техническим [регламентом](#) на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим [регламентом](#) на масложировую 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 г. № 299 (далее - Единые требования);

- Федеральный [закон](#) от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- Федеральный [закон](#) от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- [Закон](#) Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 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 учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами [СанПиН 2.3.2.1078-01](#) "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами [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;
- Постановление правительства Белгородской области от 30.12.2013г. №528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области на 2014-2020 годы»;
- Постановления Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года № 469-пп «О мерах социальной поддержки детей их многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области»;
- Постановления администрации Старооскольского городского округа от 31 мая 2019 года № 1490 «О реализации постановления Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года №469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области»;
- Постановления администрации Старооскольского городского округа от 11 июня 2019 года №1608 «О внесении изменений в постановление главы администрации Старооскольского городского округа от 18 февраля 2014 года №492 «Об утверждении порядка формирования поименного списка отдельных категорий обучающихся для получения льготного горячего питания в период учебных занятий в муниципальных общеобразовательных организациях Старооскольского городского округа» и в Порядок, утверждённый этим постановлением»;
- Приказа управления образования от 17 июня 2019 года № 975 «Об утверждении порядка обеспечения сухими пайками обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому по адаптированным образовательным программам».

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП», принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков, а

также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

2. Основные организационные принципы питания учащихся в МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП»

3. Питание детей в школе регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденных постановлением от 23 июля 2008 г. № 45 и действующими с 1 октября 2008 года по настоящее время.

2.1. Для учащихся МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» организуется двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

2.2. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП». Интервалы между приемами пищи учащихся составляют не менее 2 - 3 часов и не более 3,5-4 часов.

Отпуск горячего питания учащимся организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплён определенный обеденный стол.

2.3. Для обеспечения учащихся 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, разрабатывается рацион питания.

Для обеспечения здоровым питанием всех учащихся составляется примерное меню на период двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.4. Организация питания учащихся возлагается на МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП», осуществляющую образовательную деятельность.

Ответственность за организацию качественного питания возлагается непосредственно на руководителя МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП». Руководитель МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю за качеством школьного питания.

Руководитель МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» назначает приказами ответственных организаторов школьного питания из числа работников учреждения с определением им функциональных обязанностей и ответственных за осуществление контроля качества поступающей в общеобразовательную организацию продовольственной продукции.

2.5. Администрация МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» совместно с родительским комитетом и предприятием - победителем электронного аукциона на оказание услуг по организации питания на платной и бесплатной основах организывает горячее питание для обучающихся и по мере необходимости, диетическое питание по медицинским показаниям.

2.6. К поставке продовольственных товаров для организации питания в МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» допускаются в первую очередь непосредственные товаропроизводители.

2.7. МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» предусмотрено централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в ёмкости.

Обеспечен свободный доступ учащихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в общеобразовательной организации.

2.8. МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП», самостоятельно осуществляющее производство и реализацию продукции школьного питания, организует питание согласно циклических десятидневных (двухнедельных) меню, договора с аккредитованной на обеспечение лабораторно-технологического контроля за

безопасностью и качеством питания детей и подростков испытательной (санитарно-пищевой) лабораторией, а также при наличии укомплектованности персоналом, отвечающим требованиям ГОСТ Р 50935-2007 «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

2.9. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией (назначается приказом по МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП», в состав которой входят медицинский работник, повар, заместитель директора МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП»). Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Родительский комитетом, управляющий совет имеет право принимать участие в контроле организации питания в МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» по согласованию с администрацией общеобразовательной организации.

Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечиваются посредством проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением 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-противоэпидемических (профилактических) мероприятий предприятиями, осуществляющими организацию питания в общеобразовательной организации, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

Применительно к общеобразовательной организации возможны следующие основные направления производственного контроля за организацией питания в общеобразовательной организации:

- контроль за формированием рациона питания, приемом пищи;
- входной производственный контроль, включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры t° 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 t° в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения (в т.ч. инструментальные замеры t° ; экспресс-методы, такие, как йод - крахмальная проба, определение активного хлора в растворах; исследования 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 t° готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы);
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» 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.

В питании учащихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в образовательной организации до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие 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 бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются общеобразовательной организацией или предприятием – победителем электронного аукциона на оказание услуг по организации питания (в зависимости от модели организации школьного питания) в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

2.10. Питание в МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» организовано за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) учащихся.

2.11. Отпуск питания за счёт средств родителей организуется по классам в соответствии с реестром на получение горячих молочных завтраков и обедов учащихся МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП», сведения в который вносятся классным руководителем под роспись до 9 часов ежедневно и утверждаются директором школы.

Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на ответственного организатора школьного питания, определенного общеобразовательной организацией по приказу. Предварительно количество питающихся школьников предоставляется ответственным за организацию питания накануне до 15 часов и уточняется в день питания не позднее 1-го урока.

2.12. Классные руководители или учителя МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» сопровождают детей в столовую и несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утвержденному списку.

2.13. Определенный в установленном порядке ответственный за организацию школьного питания МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» ведет ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание в данной общеобразовательной организации, по классам.

2.14. Администрация МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» несет ответственность за организацию питания учащихся, организует в столовой общеобразовательной организации дежурство учителей и учащихся старше 14 лет, с согласия их родителей (законных представителей).

Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

2.15. В целях обеспечения системы организации питания в МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблока у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

2.16. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания рекомендуется осуществлять на основе анализа состояния питания обучающихся МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» по следующим направлениям:

- а) состояние здоровья учащихся;
- 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 учащихся двухразовым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- г) соответствие школьного пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- д) ценообразование, стоимость питания в МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП», дотации на питание обучающимся из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
- е) изучение общественного мнения об организации питания в организации;
- ж) система электронных безналичных расчетов при оплате питания учащихся;
- з) пропаганда здорового питания в организации;
- и) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- к) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания;
- л) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в организации».

3. Условия и порядок предоставления льготного питания отдельным категориям учащихся

3.1. Поименный список отдельных категорий учащихся для получения льготного горячего питания в период учебных занятий в муниципальных общеобразовательных организациях Старооскольского городского округа формируется в отношении следующих категорий учащихся:

- дети из многодетных семей
- дети из малоимущих семей;
- дети, находящиеся под опекой, попечительством или на воспитании в семейном детском доме;
- дети с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные образовательными программы.

3.2. Для получения льготного горячего питания в период учебных занятий в МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» родители (законные представители)

учащихся из малообеспеченных семей, получающие ежемесячные пособия в управлении социальной защиты населения администрации Старооскольского городского округа, один раз

в год (не позднее 20 августа) направляют заявление на имя директора школы о предоставлении льготно горячего питания. Ответственный за горячие питание в школе составляет списки детей и отправляет на согласование.

3.3. Согласованные управлением социальной защиты населения один раз в год (до 01 сентября) поименные списки учащихся из малообеспеченных семей направляются в МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП»

3.4. Для получения льготного горячего питания в период учебных занятий родители (законные представители) учащихся из многодетных семей, учащихся, находящихся под опекой и попечительством, учащихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих адаптированные образовательные программы, осуществляющих образовательную деятельность, не позднее 20 августа направляют заявления на имя директора МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» о получении льготного горячего питания с приложением документов, подтверждающих отношение учащихся к вышеуказанной категории. Родители (законные представители) учащихся из многодетных семей предоставляют:

- копию удостоверения многодетной семьи; - справку о составе семьи.

Родители (законные представители) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные образовательные программы, предоставляют заключение психолого-медико-педагогической комиссии.

Законные представители обучающихся, находящихся под опекой, попечительством или на воспитании в семейном детском доме, предоставляют копию документа об установлении опеки (попечительства).

Родители (законные представители) обучающихся, находящихся под опекой, попечительством или на воспитании в семейном детском доме, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные образовательные программы, обучающихся из малоимущих семей представляют копию страхового свидетельства обязательного пенсионного страхования обучающихся.

3.5. На основании согласованных управлением социальной защиты населения поименных списков учащихся из малообеспеченных семей, а также списков категорий учащихся, указанных в пункте 3.4, после предоставления ими подтверждающих документов на получение льготного горячего питания, директор МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» по состоянию на 01 сентября формируют единый поименный список, издает приказ о предоставлении льготного горячего питания и направляют данный приказ в муниципальное казенное учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа».

3.6. В случае, если право на получение льготного горячего питания у учащихся наступило после формирования единого поименного списка и издания директором МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» приказа о предоставлении льготного горячего питания, учащийся включается в указанный список после предоставления необходимых документов, указанных в пункте 3.4.

3.7. Право на получение льготного горячего питания у учащихся наступает со следующего учебного дня после издания приказа директором МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» о предоставлении льготного горячего питания. Льготное горячее питание предоставляется только в дни посещения учащихся школы.

3.10. Обеспечение льготным питанием детей из многодетных семей осуществляется в соответствии с Порядком предоставления субвенций из областного бюджета бюджетам муниципальных районов и городских округов на обеспечение льготным питанием детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской

области, утверждённым постановлением Правительства Белгородской области от 24.12.2018 года №469-пп.

3.11. Выдача сухих пайков обучающимся регламентируется Порядком обеспечения сухими пайками обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому по адаптированным образовательным программам, утверждённым приказом управления образования администрации старооскольского городского округа №975 от 17 июня 2019 года (далее - Порядок). В соответствии с порядком право на получение сухого пайка имеют обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья муниципальных общеобразовательных организаций Старооскольского городского округа, получающих образование на дому по адаптированным образовательным программам (далее – обучающиеся с ОВЗ, получающие образование на дому).

3.12. Обучающиеся с ОВЗ, получающие образование на дому, обеспечиваются сухим пайком на весь период обучения в соответствии с приказом муниципальной общеобразовательной организации, исходя из фактической стоимости двухразового горячего питания в день (стоимость молочного завтрака и обеда), утверждённого в муниципальной программе «Развитие образования Старооскольского городского округа».

3.13. Руководитель общеобразовательного учреждения до 5 числа месяца, следующего за отчетным, представляет в муниципальное казённое учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа» таблицу учёта посещаемости обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, ведомость на выдачу сухих пайков, справку муниципальной общеобразовательной организации (организатора питания) с указанием общей суммы сухого пайка.

3.14. Родители (законные представители) получают сухие пайки в столовых общеобразовательных организаций, за которыми закреплены обучающиеся с ОВЗ, получающие образование на дому, до 10 числа месяца, следующего за отчётным.

3.15. Финансовое обеспечение расходов общеобразовательных организаций, связанных с обеспечением сухими пайками обучающихся с ОВЗ, получающих образование на дому, осуществляется за счёт бюджетных ассигнований, предусмотренных на указанные цели в плане финансово-хозяйственной деятельности общеобразовательных организаций на соответствующий финансовый год и плановый период.

3.16. Выдача сухого пайка осуществляется шеф-поварами или поварами школьных столовых продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.4.5.2409-08, за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.17. При выборе продуктов питания для выдачи сухого пайка также рекомендуется руководствоваться ассортиментом пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, регламентированным требованиями п.6.31 (приложение 9 СанПиН 2.4.5.2409-08). Сухой паек должен включать не менее 2-х наименований продуктов из рекомендуемого перечня.

3.18. Руководитель общеобразовательной организации несёт ответственность за своевременное обеспечение сухими пайками обучающихся с ОВЗ, получающих образование на дому.

3.19. Замена сухого пайка на денежную компенсацию не производится.

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

4.1. Примерное десятидневное (двухнедельное) меню с учетом сезонности требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся, разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП», и согласовывается директором МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» и ТО управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Старооскольском районе.

4.2. Разработка меню для МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» осуществляется муниципальным казённым учреждением «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа».

4.3. Примерное десятидневное (двухнедельное) меню подлежит обязательному согласованию с ТО управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Старооскольском районе.

4.4. Для обеспечения здоровым питанием всех учащихся МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» составляется примерное 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

| N реп. | Прием пищи, наимено вание блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|-----------|---|-----------------|----------------------------|---|---|--------------------------------------|---------------|---|----|----|------------------------------|----|----|----|
| | | | Б | Ж | У | | B 1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| | | | | | | | | | | | | | | |

4.5. Меню для МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» разрабатывается на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей в основных пищевых веществах учащихся разных возрастных групп с учетом длительности их пребывания в школе и учебной нагрузки.

4.6. При необходимости для учащихся (по медицинским показаниям) формируются рационы

диетического питания.

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

4.8. Примерное меню содержит 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. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

4.9. При разработке меню для питания учащихся предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

4.10. 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 избегается 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.

4.11. Ежедневно на основе типового десятидневного (двухнедельного) рациона питания с учетом фактического наличия продуктов формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» и руководителем предприятия - победителя электронного аукциона на оказание услуг по организации питания.

4.12. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» и руководителем предприятия - победителя электронного аукциона на оказание услуг по организации питания меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

5. Принципы формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся в общеобразовательной организации

5.1. При формировании рационов питания учащихся 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 | - | |

5.2. Учащихся общеобразовательных организаций 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 организаций.

5.3. 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 учащихся 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 |

5.4. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания учащихся общеобразовательных организаций, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.5. При организации питания учащихся общеобразовательных организаций 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 учащихся общеобразовательных организаций

| Наименование продуктов | Количество продуктов в зависимости от возраста учащихся | | | |
|--|---|-----------|----------------|-----------|
| | 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.

5.6. 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 должно быть следующим: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%).

5.7. 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.

5.8. Ежедневно в рационах 2–6 –и 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.

5.9. При организации питания учащихся общеобразовательных организаций 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 организациях).

5.10. 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.

5.11. 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.

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

5.13. 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».

5.14. 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 учащийся общеобразовательных организаций должен получать 60 - 85% необходимых пищевых веществ.

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

5.16. 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.

5.17. 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.

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

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

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

6.2. 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 учащихся 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.

6.3. В качестве основного источника белков в составе рациона питания учащихся 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.

6.4. 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.

6.5. 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 гидрогенизированных растительных жиров.

6.6. В питании детей и подростков следует использовать цельное молоко 3,2-3,5%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности.

6.7. 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.

6.8. 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.

6.9. 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).

6.10. 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.

6.11. 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).

6.12. 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.

6.13. 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.

6.14. 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.

6.15. 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.).

6.16. 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 каротиноиды, 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).

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

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

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

6.20. 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 (КИ).

6.21. 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).

6.22. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания учащихся только в период до 01 марта.

6.23. 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 недоброкачества;
- 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.

6.24. В питании детей и подростков в общеобразовательной организации 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 для заправки первых блюд; ограничить использование майонеза для заправки салатов;
- 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%).

6.25. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в общеобразовательной организации 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 обреси, 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 рубленным 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.

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

6.27. Производственный контроль за формированием рациона питания детей и подростков, его качественным и количественным составом, и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся, осуществляется специалистами, имеющими соответствующую профессиональную подготовку.

7. Документация по организации рационального питания

7.1. Приказы муниципального, регионального уровней об организации питания в образовательном учреждении.

7.2. Приказы директора МБОУ «Роговатовская СОШ с УИОП» об организации питания.

7.3. Документы по охвату горячим питанием всех категорий учащихся:

- абонентские книжки учета приема горячих завтраков учащимися;
- абонентские книжки учета выдачи горячих молочных завтраков учащимся;
- талоны на питание детей из многодетных и малообеспеченных семей;
- заявления родителей (законных представителей) детей из многодетных, малообеспеченных семей, учащихся, находящихся под опекой и попечительством, учащихся с ограниченными возможностями здоровья;
- копии документов на право получения льготного питания детям из многодетных, малообеспеченных семей, учащимся, находящихся под опекой и попечительством, учащимся с ограниченными возможностями здоровья, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным программам;
- табель учета посещаемости детей из многодетных, малообеспеченных семей, учащихся, находящихся под опекой и попечительством, учащихся с ограниченными возможностями здоровья;
- журнал учета приема горячих завтраков учащимися.

7.4. Документы о механизмах и схемах поставки продуктов питания, графиков, договоров, материалов проведения торгов (у заведующей производством).

7.5. Материалы контроля за организацией питания.

Документы по организации питания школьников обновляются ежегодно.

Срок действия Положения до внесения изменений.