

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 5»

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МАОУ «СОШ № 5»:

_____ Митупова И.С.

« ____ » _____ 20 ____ г.

Приказ № ____ от

« ____ » _____ 20 ____ г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания в

Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении

«Средняя общеобразовательная школа № 5»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся МАОУ «СОШ № 5» разработано в соответствии с:

1. Закона РФ № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г;
2. Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;
3. Методических рекомендаций Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012г. «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;
4. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
5. Решения Совета муниципального района «Город Краснокаменск и Краснокаменский район» Забайкальского края

1.2. Настоящее Положение определяет:

общие принципы организации питания учащихся; порядок организации питания; порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.3. Основными задачами при организации питания учащихся являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности МАОУ «СОШ № 5».

2.2. Администрация МАОУ «СОШ № 5» осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания, учащихся на платной или льготной основе.

2.3. Администрация МАОУ «СОШ № 5» обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

2.4. В МАОУ «СОШ № 5» в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для приготовления и хранения пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торговотехнологическим, холодильным, весоизмерительным, инвентарем);
- помещения для хранения товарного запаса;
- помещения для приема пищи, оснащенные соответствующей мебелью.

2.5. Горячее питание в МАОУ «СОШ № 5» организуется с целью реализации школьной программы «Здоровое питание»

2.6. Для обучающихся МАОУ «СОШ № 5» предусматривается организация одноразового питания (завтрак для обучающихся первой смены, обед – для обучающихся второй смены).

2.7. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы 5-дневной рабочей недели.

2.8. При организации питания МАОУ «СОШ № 5» руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.5.2409–08).

2.9. Питание в МАОУ «СОШ № 5» организуется на основе утвержденного месячного меню.

2.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.11. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат регионального и муниципального, федерального бюджетов для льготных категорий обучающихся. Стоимость завтраков и обедов за счет родительской платы устанавливается из расчета сумм, утвержденных нормативно – правовым актом – решения Совета муниципального района «Город Краснокаменск и Краснокаменский район» Забайкальского края. Родители обучающихся, получающих льготное питание из средств муниципального бюджета, имеют право доплачивать до стоимости завтраков и обедов, предусмотренных циклическим меню.

2.12. Администрация Совета муниципального района «Город Краснокаменск и Краснокаменский район» Забайкальского края несёт ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

2.13. Ответственность за организацию горячего питания в МАОУ «СОШ № 5» возлагается на директора школы.

2.14. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется муниципальным унитарным предприятием питания «ЮНПРОС», прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.15. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, разработанного УМП «ЮНПРОС» в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд.

2.16. Примерное меню после утверждения в «ЮНПРОС» утверждается директором школы.

2.17. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет муниципальное унитарное предприятие питания «ЮНПРОС», с которым ежегодно заключается договор.

2.18. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется УМП «ЮНПРОС», обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

2.19. Медицинский работник ежедневно следит за организацией питания в МАОУ «СОШ № 5», в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МАОУ «СОШ № 5»

3.1. Отпуск учащимся питания в столовой организуется по классам в соответствии с графиком, разработанным исходя из режима учебных занятий руководством столовой совместно с администрацией образовательного учреждения, утверждается директором и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика возлагается на дежурного учителя.

График приема пищи в школьной столовой:

1, 4 класс: после второго урока - 9.30 – 9.50 ч;

5-7 классы: после 3 урока - 10.30 – 10.50 ч;

8-11 классы: после 4 урока - 11.30 – 11.50 ч;

вторая смена 2-3 классы - 14.55 – 15.15 ч.

Горячее питание (завтрак, обед) предоставляется в следующем порядке:

– для учащихся 1-4 классов - пять дней в неделю (понедельник-пятница)

– для учащихся 5-11 классов - пять дней в неделю (понедельник-пятница).

Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5 - 4-х часов.

С учетом особенностей организации питания обучающихся в образовательной организации и по согласованию с руководителем УМП «ЮНРОС» порядок, указанный в данном пункте, может быть изменен путем внесения изменений в настоящее Положение.

3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню на текущий день.

3.3. Вход учащихся в столовую осуществляется организованно под контролем дежурного учителя. Передвижение в столовой разрешается только шагом.

3.4. За каждым классом в столовой закрепляются определённые столы. После приема пищи учащиеся приводят в порядок столы, за которым обедали.

3.5. Классные руководители предоставляют в письменном виде в столовую заявку о количестве питающихся детей, в том числе детей льготных категорий, ведут ежедневный учет учащихся.

3.6. Контроль за осуществлением порядка в столовой во время приема пищи осуществляет дежурный учитель по графику дежурства, утвержденному директором школы.

3.7. Ответственный за организацию питания совместно с классными руководителями проводит работу по организации горячего питания среди обучающихся всех классов.

3.8. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (приложения 1). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы.

4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ЛЬГОТНОГО ПИТАНИЯ.

4.1. Стоимость льготного питания одного обучающегося в день за счёт средств бюджета муниципального района «Город Краснокаменск и Краснокаменский район» Забайкальского края устанавливается решением Совета муниципального района «Город Краснокаменск и Краснокаменский район» Забайкальского края.

4.2. Обучающиеся, получающие льготное питание, в МАОУ «СОШ № 5» вправе получать дополнительное питание за счет средств родителей (законных представителей).

4.3. Организация дополнительного питания осуществляется в соответствии с приложением 9 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4.4. Горячее питание (завтрак) на льготной основе предоставляется в пределах выделенных бюджетных ассигнований в следующем порядке:

- для учащихся 1-4 классов - пять дней в неделю (понедельник-пятница)
- для учащихся 5-11 классов - пять дней в неделю (понедельник-пятница);

4.5. С учетом особенностей организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях и по согласованию с руководителем УМП «ЮНРОС» порядок, указанный в п.4.4, может быть изменен путем внесения изменений в настоящее положение.

4.6. Льготное горячее питание (завтраки) предоставляется в пределах выделенных бюджетных ассигнований обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений из малоимущих семей, состоящих на учете в органах социальной защиты населения.

4.7. Контингент обучающихся, имеющих право на получение льготного питания, определяется на основании следующих документов:

- заявления родителей или законных представителей;
- правоустанавливающего документа из органа социальной защиты населения об отнесении к льготной категории (справка).

4.8. Список обучающихся на получение льготного питания утверждается руководителем МАОУ «СОШ № 5» на начало учебной четверти.

Включение в реестр вновь поступившего обучающегося производится не позднее подачи заявки в КУО, а именно до четверга каждой недели и до 28 августа каждого нового учебного года после дня предоставления родителями (законными представителями) обучающегося документов, подтверждающих его право на получение льготного питания.

Исключение из списка обучающихся, отчисленных из МАОУ «СОШ № 5», а также обучающихся, у которых истек срок действия правоустанавливающего документа из органа социальной защиты населения об отнесении к льготной категории, производится не позднее следующего дня после отчисления или окончания срока действия правоустанавливающего документа.

4.10. Решение о предоставлении льготного питания принимается на период, указанный в заявлении и правоустанавливающем документе из органа социальной защиты населения об отнесении к льготной категории, но не более чем до конца учебного года.

4.11. Заявка МАОУ «СОШ № 5», заверенная подписью руководителя и печатью учреждения, с указанием количества обучающихся, нуждающихся в получении льготного питания подается в Комитет по управлению образованием еженедельно.

4.12. Право обучающегося на получение льготного питания наступает с момента издания приказа Комитета по управлению образованием.

4.13. Приказ Комитета по управлению образованием издается в течение следующего дня со дня получения заявки от руководителя МАОУ «СОШ № 5».

4.14. Ответственный за организацию горячего питания в МАОУ «СОШ № 5» контролирует срок окончания действия правоустанавливающего документа из органа социальной защиты населения об отнесении к льготной категории (справка) и не позднее чем за две недели уведомляет об этом родителей (законных представителей) обучающихся через классного руководителя, либо по телефону.

4.15. Льготное питание предоставляется обучающимся только в дни посещения МАОУ «СОШ № 5». Замена отсутствующего обучающегося другим обучающимся, не имеющим права на получение льготного питания, не допускается.

4.16. На основе предоставленных справок и заявлений родителей (законных представителей) образовательная организация составляет реестр обучающихся, нуждающихся в льготном питании. Льготное питание предоставляется обучающимся МАОУ «СОШ № 5» в возрасте до 18 лет, семьи которых относятся к категории малоимущих. Малоимущими признаются семьи, среднедушевой доход которых по независящим от них причинам ниже прожиточного минимума, установленного в Забайкальском крае.

4.17. В целях социальной защиты ребенка в уполномоченные органы может обращаться и администрация образовательной организации.

4.18. В случае введения контрольно-надзорными органами, органами исполнительной власти ограничительных санитарно-карантинных мероприятий, приводящих к непосещению обучающимися (воспитанниками) образовательных учреждений и продолжению обучения в иных формах (за исключением семейной формы), возмещение денежных средств на питание, исходя из установленного норматива стоимости завтрака льготного питания в день на одного ребенка и количества пропущенных учебных дней, без учета каникул, осуществляется посредством предоставления продуктовых наборов.

Продуктовый набор – это сбалансированный набор продуктов, отвечающий организации здорового питания детей, который формируется на основе рекомендованных среднесуточных наборов пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд и напитков для школьников (приложение).

4.19. Формирование продуктовых наборов осуществляется КУО, либо ЮНРОС самостоятельно.

4.20. Порядок получения родителями (законными представителями) продуктовых наборов устанавливается МАОУ «СОШ № 5» самостоятельно.

4.21. Информация о предоставлении льготного питания обучающимся (воспитанникам) муниципальных образовательных учреждений муниципального района «Город Краснокаменск и Краснокаменский район» Забайкальского края из малоимущих семей

подлежит представлению в Комитет по управлению образованием в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным, и может быть получена посредством использования Единой государственной информационной системы социального обеспечения (далее - ЕГИССО).

5. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ (за счет средств родителей обучающихся)

5.1. Предоставление платного питания в МАОУ «СОШ № 5» производится только на добровольной основе с письменного заявления родителей (законных представителей).

5.2. Организация питания и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

5.3. Списки детей для получения питания за счет средств родительской платы формируются ежедневно классным руководителем, который ведет учет денежных средств и производит еженедельно расчет в кассу школьной столовой;

5.7. Ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся платным питанием, учет и контроль поступающих средств, достоверность предоставляемой информации по формированию контингента питающихся на платной основе возлагается на директора школы.

5.8. Стоимость завтраков и обедов при организации платного питания является такой же, как для адресного (бесплатного) питания обучающихся и определяется органами местного самоуправления.

5.9. Внесение родительской платы за питание детей в Учреждении осуществляется ежемесячно до 25 числа. Размер родительской платы за питание обучающихся подлежит перерасчету в случае пропуска обучающегося занятий каждый день непосещения школы при условии уведомления классного руководителя не позднее, чем за один день, с учетом соответствующего количества дней непосещения занятий.

5.12. Возврат сумм родителям при непосещении обучающегося Учреждения (в случае выбытия из Учреждения) производится незамедлительно.

6. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

6.1. Директор образовательной организации:

- является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием;
- осуществляет контроль за организацией и качеством питания обучающихся;
- осуществляет своевременное и достоверное оформление документации и отчетности, связанной с организацией питания обучающихся, в том числе льготного питания;
- ведет ежедневный учет обучающихся, получающих льготное питание;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников образовательной организации ответственного за составление списка обучающихся, нуждающихся в льготном питании в образовательной организации, решение организационных вопросов по питанию учащихся; обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания, а также Управляющего совета школы.

6.2. Заместитель директора по воспитательной работе:

- 1). Координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания детей в школе.
- 2). Формирует совместно с ответственным за составление списка обучающихся, нуждающихся в льготном питании из малоимущих семей на основе документов, предоставленных родителями (заявление о предоставлении льготного питания, справка из

органов социальной защиты населения, подтверждающая необходимость получения льготного питания обучающимся).

3). Передает приказ директора образовательной организации в школьную столовую о предоставлении льготного питания обучающимся.

4). Отчитывается перед Комитетом по управлению образованием по документам установленной формы.

6.3. Классные руководители образовательной организации:

1). Координируют работу в образовательной организации по формированию культуры питания обучающихся.

2). Осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания; вносят предложения по улучшению организации питания.

3). Ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на учебный день.

4). Ведут ежедневный контроль учета полученных обучающимися завтраков или обедов.

5). Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;

6). Вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

6.4. Родители (законные представители) обучающихся:

1). Представляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов (справка) в случае, если ребенок относится к категории детей из малоимущих семей.

2). Своевременно вносят плату за питание ребенка.

3). Обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на определенные продукты питания.

4). Ведут разъяснительную работу со своими детьми по воспитанию навыков здорового образа жизни и правильного питания.

5). Родители (законные представители) обучающихся вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично.

6). Они вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

7.ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАЮЩЕМУ ПЕРСОНАЛУ

7.1. Организация питания в МАОУ «СОШ № 5» осуществляется силами учреждения (штатными сотрудниками столовой).

7.2. Все работники, связанные с питанием детей:

- проходят медицинский осмотр согласно графику;
- соблюдают правила техники безопасности трудового распорядка и санитарно - гигиенические нормы;
- качественно готовят пищу, не допускают порчи продуктов;
- не допускают в пищеблок посторонних лиц;
- ведут всю необходимую документацию, отчитываются в указанные сроки.

8. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

8.1. Для обеспечения обучающихся 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, УМП «ЮНРОС» разрабатывает рацион питания для образовательных организаций.

8.2. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, блюда для свободного выбора, в том числе буфетной продукции).

8.3. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся МАОУ «СОШ № 5», УМП «ЮНРОС» составляет примерное меню на четыре недели, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

8.4. Примерное меню согласовывается с руководителем образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

8.5. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться УМП «ЮНРОС», при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

8.6. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

8.7. С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

8.8. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

8.9. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

8.10. При разработке меню для питания обучающихся предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

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

8.12. В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи: завтрак - 25 %, обед - 35 %, (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25 %). Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ± 5 %, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

8.13. В примерном меню учитывается оптимальное соотношение пищевых веществ суточного рациона питания: белков, жиров и углеводов, составляет 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10 -15 %, 30 - 32 % и 55-60 %, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5.

8.14. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 4).

8.15. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющий оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Приложение 1.

«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:
* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Приложение 2

Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	С 7 до 11 лет	С 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

Приложение 3

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше

Таблица 1

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старшей учреждениях начального и среднего профессионального образования
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

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования

Т а б л и ц а 2

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для обучающихся юношей и девушек	
	Юноши 15-18 лет	Девушки 15-18 лет
Белки (г)	98-113	90-104
в т.ч. животного происхождения	59-68	54-62
Жиры (г)	100-115	90-104
в т.ч. растительного происхождения	30-35	27-31
Углеводы (г)	425 - 489	360-414
Энергетическая ценность (ккал)	3000 - 3450	2600 - 2990
Витамины:		
Витамин С (мг)	70	70
Витамин А (мг рет. экв)	1,0	0,8
Витамин Е (мг ток. экв)	15	12
Тиамин (мг)	1,5	1,3
Рибофлавин (мг)	1,8	1,5
Пиридоксин (мг)	2,0	1,6
РР (мг ниац. экв)	20	17
Фолат (мкг)	200	200
Минеральные вещества:		
Кальций (мг)	1200	1200
Фосфор (мг)	1800	1800
Магний (мг)	300	300
Железо (мг)	15	18
Йод (мг)	0,13	0,13

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в образовательных учреждениях

Т а б л и ц а 3

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак в школе (первая смена)	20-25 %
Обед в школе	30-35 %
Полдник в школе	10 %
Итого	60-70 %

Рекомендации по распределению в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в общеобразовательных учреждениях с круглосуточным пребыванием детей (школы-интернаты, кадетские корпуса и др.)

Т а б л и ц а 4

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак	20-25 %
Второй завтрак	10 %
Обед	30-35 %
Полдник	10 %
Ужин	25-30 %*

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	
1	2	3	4	5	6
<i>Замена хлеба (по белкам и углеводам)</i>					
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	
<i>Замена картофеля (по углеводам)</i>					
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	
<i>Замена свежих яблок (по углеводам)</i>					
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	
<i>Замена молока (по белку)</i>					
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	-	
<i>Замена мяса (по белку)</i>					
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	
<i>Замена рыбы (по белку)</i>					
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
<i>Замена творога</i>					
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
<i>Замена яйца (по белку)</i>					
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	-	

Приложение 5

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
23. Пищевые продукты, не предусмотренные [прил. 9](#)
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).
33. Карамель, в том числе леденцовая.

34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Приложение 6

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений

Таблица 1

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
1	2	3	4	5
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 (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат .	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40(51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19, 6
Молоко (массовая доля жира	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	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.