Принято
на заседании управляющего совета МАОУ "СШ №19 – корпус кадет "Виктория"
протокол от 27.04.2020 года №12

Утверждено
приказом МАОУ "СШ №19 – корпус кадет "Виктория"
от 27 апреля 2020 года №308

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №19 – КОРПУС КАДЕТ «ВИКТОРИЯ» СТАРООСКОЛЬСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания детей и подростков в МАОУ “СШ № 19 – корпус кадет «Виктория» Старооскольского городского округа, определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов питания.

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в МАОУ «СШ № 19 – корпус кадет «Виктория» (далее - Учреждение) 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 (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) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

з) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

и) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании учащихся, 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 года № 299 (далее - Единые требования);

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

- Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 1 марта 2020 года №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

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

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

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

- Санитарно-эпидемиологическими правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

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

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

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

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н//178;

- Постановление Правительства Белгородской области от 30 декабря 2013 года № 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области на 2014-2020 годы»;

- Приказ департамента образования Белгородской области от 27 марта 2020 года № 869 «Об утверждении положения об организации рационального питания детей и подростков общеобразовательных организациях Белгородской области»;

- Приказ департамента образования Белгородской области от 26 марта 2020 года № 817 «Об утверждении Порядка обеспечения сухими пайками

обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому по адаптированным образовательным программам, в том числе с использованием дистанционных технологий»;

- Постановление Правительства Белгородской области от 06 апреля 2020 года №137-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года №469-пп»;

- Постановление 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»;

- Постановление администрации Старооскольского городского округа Белгородской области от 15 апреля 2020 года №982 «О внесении изменений в порядок формирования поименного списка отдельных категорий обучающихся для получения льготного горячего питания в период учебных занятий в муниципальных общеобразовательных организациях Старооскольского городского округа, утвержденный постановлением главы администрации Старооскольского городского округа от 18 февраля 2014г. №492»;

- Постановление администрации Старооскольского городского округа Белгородской области от 16 апреля 2020 года №990 «Об утверждении стоимости сухого пайка для обучающихся льготных категорий и детей из многодетных семей, получающих образование на дому с использованием дистанционных технологий, в общеобразовательных организациях Старооскольского городского округа»;

- Приказ управления образования администрации Старооскольского городского округа №443 от 30 марта 2020 года «Об утверждении порядка обеспечения сухими пайками обучающихся льготных категорий, получающих образование на дому, в том числе с использованием дистанционных технологий».

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся в Учреждении, 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

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 Учреждения организовано 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.

Для учащихся, посещающих группу по присмотру и уходу, в школе с режимом работы до 17 часов и более, дополнительно организуется полдник.

Учащиеся по образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования обеспечиваются в дни посещения школы не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счёт бюджетных ассигнований.

Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

2.2. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы Учреждения. 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 не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

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 Учреждения предприятием-победителем электронного аукциона на оказание услуг по организации питания учащихся составляется примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.4. Организация питания учащихся возлагается на Учреждение.

Ответственность за организацию качественного питания в Учреждении возлагается непосредственно на руководителя, на предприятие - победителя электронного аукциона на оказание услуг по организации питания учащихся, на управление образования администрации Старооскольского городского округа.

Ответственные руководители Учреждения обеспечивают в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю за качеством школьного питания.

Руководитель Учреждения и руководитель предприятия - победителя электронного аукциона на оказание услуг по организации питания учащихся назначают приказами ответственных организаторов школьного питания из числа работников данных учреждений с определением им функциональных обязанностей и ответственных за осуществление контроля качества поступающей в школу продовольственной продукции (в зависимости от модели организации школьного питания).

Координацию деятельности Учреждения по организации питания учащихся и контроль за исполнением ими законодательства РФ в сфере организации питания учащихся осуществляют управление образования администрации Старооскольского городского округа совместно с администрацией

Старооскольского городского округа.

2.5. Администрация Учреждения совместно с родительским комитетом и предприятием - победителем электронного аукциона на оказание услуг по организации питания на платной и бесплатной основах организует горячее питание для учащихся и по мере необходимости, диетическое питание по медицинским показаниям.

При организации питания учащихся школа обязана учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии ребёнка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья, по медицинским показаниям организовать диетическое питание.

При постановке учащегося на индивидуальное питание родителю учащегося (законному представителю) необходимо обратиться к руководителю школы с заявлением о необходимости создания ребёнку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребёнка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

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

Руководитель школы информирует классного руководителя и работников столовой о наличии в классе учащихся с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцедоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания учащегося, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом дополнительно проинформировать учителя физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактике.

Руководитель школы предприятие – победитель электронного аукциона на оказание услуг по организации питания учащихся о детях, для которых необходимо организовать диетическое (индивидуальное) питание.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцедозом разрабатывается цикличное меню с учётом имеющейся у ребёнка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в школе цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

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

2.7. В Учреждении предусмотрено централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в Учреждении организован в следующих формах:

стационарные питьевые фонтанчики.

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

При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима учащихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в ёмкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды. Бутилированная вода, поставляемая в школу должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

2.8. Организация питания в Учреждении осуществляется с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке школы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.9. При отпуске готовой продукции (блюд) отгрузка сопровождается заборным листом, в котором указывается наименование продукции, выход порции, цена за единицу продукции, время отпуска, количество отпущенных порций. Заборный лист подписывается представителями предприятия-победителя электронного аукциона на оказание услуг по организации питания учащихся и Учреждения.

2.10. Учреждение организует питание при наличии цикличных десятидневных (двухнедельных) меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанных на основе настоящего Положения, 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».

Предприятие-победитель электронного аукциона на оказание услуг по организации питания, Учреждение, организующие питание школьников, осуществляют свою деятельность на общих экономико-технологических условиях других участников организации школьного питания в Белгородской области (предприятий общественного питания).

2.11. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией (назначается приказом по школе), в состав которой входят: медицинский работник, шеф-повар, представители администрации Учреждения, ответственное лицо за организацию питания в Учреждении. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Представители родительской общественности принимают участие в контроле организации питания в школе по согласованию с администрацией Учреждения.

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 школе, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

Применительно к Учреждению возможны следующие основные направления производственного контроля за организацией питания в Учреждении:

- 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 осуществляется шефом-поваром предприятия-победителя электронного аукциона на оказание услуг по организации питания учащихся 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, в теплицах общеобразовательных организаций, 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 Учреждении 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. Ответственность за наличие и хранение документов, подтверждающих качество пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих в Учреждение и используемых для организации горячего питания, возлагается на заведующего производством предприятия-победителя электронного аукциона на оказание услуг по организации питания учащихся.

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 проводятся лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются 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.

В Учреждении соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов. Ответственность за соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов возлагается на заведующего прозводством предприятия-победителя электронного аукциона на оказание услуг по организации питания учащихся.

2.13. Питание в Учреждении организовано за счет средств бюджетов различных уровней (регионального, муниципального), внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) учащихся.

Оплата школьного питания производится через использование безналичной формы оплаты питания личные кабинеты электронной системы «Виртуальная школа».

2.14. Отпуск горячего питания в Учреждении осуществляется безналично через информационную систему образовательных услуг «Виртуальная школа» в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем Учреждения.

Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников возлагается на ответственного организатора школьного питания, определенного школой по приказу. Заявка на количество питающихся школьников предоставляется

ответственным организатором школьного питания накануне до 15 часов и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

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

2.16. Определенный в установленном порядке ответственный за организацию школьного питания ведет ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание в школе, по классам. Для правильности расчетов с предприятием общественного питания организатор школьного питания не позднее 5 дней по окончании месяца готовит утвержденный руководителем школы отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием общественного питания.

2.17. Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется работниками предприятия-победителя электронного аукциона на оказание услуг по организации питания учащихся.

2.18. В рамках проведения всероссийского мониторинга организации школьного питания учащихся проводится:

а) анкетирование среди учащихся и родителей об удовлетворенности школьным питанием (1 раз в полугодие, в срок до 1 октября, до 1 мая);

б) мониторинг охвата учащихся горячим питанием поквартально.

3. Условия и порядок предоставления льготного питания отдельным категориям учащихся

3.1. В Учреждении льготное горячее питание в период учебных занятий получают следующие категории учащихся:

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

3.2. Льготное горячее питание для учащихся из малоимущих семей, учащихся, находящихся под опекой и попечительством или на воспитании в семейном детском доме, учащихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих адаптированные образовательные программы, предоставляется только в дни посещения учащимся школы.

3.3. Для получения льготного горячего питания в период учебных занятий родители (законные представители) учащихся из малоимущих семей, получающие ежемесячные пособия в управлении социальной защиты населения администрации Старооскольского городского округа один раз в год до 20 августа направляют заявления на имя руководителя школы о предоставлении льготного горячего питания.

3.4. Руководитель школы один раз в год до 23 августа формирует поименные списки учащихся из малоимущих семей, родители (законные представители), которых являются получателями ежемесячных пособий в управлении социальной защиты населения администрации Старооскольского городского округа для получения льготного горячего питания и направляет их в муниципальное казенное учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и

ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа».

3.5. Муниципальное казенное учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа» один раз в год до 25 августа направляет в управление социальной защиты населения администрации Старооскольского городского округа (далее – управление социальной защиты населения) на согласование сформированные поименные списки учащихся из малоимущих семей.

Согласованные управлением социальной защиты населения один раз в год до 01 сентября поименные списки учащихся из малоимущих семей направляются в школу.

3.6. Для получения льготного горячего питания в период учебных занятий родители (законные представители) учащихся, находящихся под опекой и попечительством или на воспитании в семейном детском доме, а также учащихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих адаптированные образовательными программы, не позднее 20 августа направляют заявления на имя руководителя школы о получении льготного горячего питания с приложением документов, подтверждающих отношение учащегося к одной из вышеуказанных категорий.

Родители (законные представители) учащихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные образовательные программы, предоставляет в школу следующие документы:

- заявление об обеспечении бесплатным двухразовым питанием учащегося с ограниченными возможностями здоровья;

- документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя);

- заключение психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК), подтверждающее, что учащийся является лицом с ограниченными возможностями здоровья;

- заключение врачебной комиссии, рекомендующее обучение на дому (для выдачи сухого пайка).

Основаниями для отказа в предоставлении учащемуся с ограниченными возможностями здоровья бесплатного двухразового питания, в том числе в виде сухого пайка являются:

- предоставление родителями (законными представителями) неполного пакета документов;

- предоставление неправильно оформленных или утративших силу документов;

- отсутствие заключения ПМПК, подтверждающее необходимость создания в общеобразовательной организации специальных условий для обучения ребёнка-инвалида с ограниченными возможностями здоровья.

Родители (законные представители) незамедлительно уведомляют в письменном виде руководителя школы, если учащийся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающий адаптированные образовательные программы, в течение учебного года временно по причине болезни, лечения в организациях здравоохранения, реабилитационных мероприятий в учреждениях санаторного типа системы здравоохранения или социального обслуживания не может осуществлять образование на дому. При получении заявления от родителя

(законного представителя) лица с ОВЗ о приостановке обучения на дому руководитель школы издает приказ о временной приостановке предоставления бесплатного двухразового питания в виде сухого пайка.

Возобновление предоставления лицу с ОВЗ бесплатного двухразового питания в виде сухого пайка осуществляется со следующего дня после предоставления родителями (законными представителями) справки о выздоровлении или другого документа, подтверждающего уважительную причину и сроки его отсутствия.

Ответственность за определение права учащемуся с ограниченными возможностями здоровья на получение бесплатного двухразового питания и достоверность сведений о ежедневном фактическом питании учащегося с ограниченными возможностями здоровья возлагается на руководителя школы.

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

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

3.7. На основании согласованных управлением социальной защиты населения поименных списков учащихся из малоимущих семей, а также списков категорий учащихся, указанных в пункте 3.1. после предоставления ими подтверждающих документов на получение льготного горячего питания, руководитель школы по состоянию на 01 сентября формируют единый поименный список, издает приказ о предоставлении льготного горячего питания и направляет данный приказ в муниципальное казенное учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа».

3.8. В случае, если право на получение льготного горячего питания у учащихся наступило после формирования единого поименного списка и издания руководителем школы приказа о предоставлении льготного горячего питания, учащийся включается в указанный список после предоставления необходимых документов, указанных в пункте 3.6.

3.9. Право на получение льготного горячего питания у учащихся наступает со следующего учебного дня после издания приказа руководителем школы о предоставлении льготного горячего питания.

3.10. Обеспечение льготным питанием учащихся 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 детей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области, утверждённым постановлением Правительства Белгородской области от 24.12.2018 года №469-пп (с изменениями от 06 апреля 2020 года №137-пп).

3.11. Выдача сухих пайков предусмотрена следующим категориям детей:

- детям из многодетных семей, обучающихся в школе в период дистанционного обучения;

- детям из малоимущих семей, обучающихся, находящихся под опекой, попечительством или на воспитании в семейном детском доме, получающих образование с использованием дистанционных технологий на дому:

- учащимся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих адаптированные образовательные программмы на дому, в том числе с использованием дистанционных технологий.

3.12. Учащиеся из многодетных семей, обучающиеся в школе в период дистанционного обучения, обеспечиваются сухим пайком в учебные дни на весь период обучения в соответствии с приказом школы.

Учащиеся из многодетных семей, обучающиеся вшколе, получающие образование на дому в соответствии с медицинским заключением, не посещающие занятия по уважительной причине в силу сложившихся объективных обстоятельств, подтвержденных документально, и получающие образование дистанционно, обеспечиваются сухим пайком на весь период указанного обучения в соответствии с приказом школы.

3.13. Стоимость сухого пайка для учащихся из многодетных семей, обучающихся в школе, рассчитывается исходя из норматива расходов на льготное питание определенного Социальным кодексом Белгородской области.

3.14. Выдача сухих пайков учащимся льготной категории регламентируется Порядком обеспечения сухими пайками обучающихся из малоимущих семей, обучающихся, находящихся под опекой, попечительством или на воспитании в семейном детском доме, получающих образование на дому с использованием дистанционных технологий, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих адаптированные образовательные программмы на дому, в том числе с использованием дистанционных технологий, утверждённым приказом управления образования администрации Старооскольского городского округа №443 от 30 марта 2020 года.

3.15.Учащиеся из малоимущих семей, учащиеся, находящиеся под опекой, попечительством или на воспитании в семейном детском доме, получающие образование на дому с использованием дистанционных технологий, учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные образовательные программмы на дому, в том числе с использованием дистанционных технологий обеспечиваются сухим пайком в учебные дни на весь период обучения в соответствии с приказом школы, исходя из фактической стоимости двухразового горячего питания в день.

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

3.17. Родители (законные представители) получают сухие пайки в столовой школы, за которыми закреплены учащиеся из малоимущих семей, учащиеся , находящиеся под опекой, попечительством или на воспитании в семейном детском доме, получающие образование на дому с использованием дистанционных технологий, учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные образовательные программмы на дому, в том числе с

использованием дистанционных технологий, до 10 числа месяца, следующего за отчётным, в соответствии с графиком школы.

3.18. В особых случаях выдача сухих пайков может быть организована в текущем месяце в соответствии с графиком, определённым школой.

3.19. Стоимость сухого пайка для учащихся из малоимущих семей, учащихся, находящихся под опекой, попечительством или на воспитании в семейном детском доме, получающих образование на дому с использованием дистанционных технологий, учащихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование по адаптированным образовательным программам на дому, в том числе с использованием дистанционных технологий расчитывается исходя их стоимости двухразового питания в день (стоимость молочного завтрака и обеда), утверждённого в муниципальной программе «Развитие образования Старооскольского городского округа» за счёт средств бюджета Старооскольского городского округа.

3.20. Финансовое обеспечение расходов школы , связанных с обеспечением сухими пайками учащихся из малоимущих семей, учащихся, находящихся под опекой, попечительством или на воспитании в семейном детском доме, получающих образование на дому с использованием дистанционных технологий, учащихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование по адаптированным образовательным программам на дому, в том числе с использованием дистанционных технологий осуществляется за счёт бюджетных ассигнований, предусмотренных на указанные цели в плане финансово-хозяйственной деятельности школы на соответствующий фиансовый год и плановый период.

3.21. Выдача сухого пайка осуществляется 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.

3.22. При выборе продуктов питания для выдачи сухого пайка также рекомендуется руководствоваться ассортиментом пищевых продуктов для организации дополнительного питанияучащихся, 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.

3.23. Руководитель школы несёт ответственность за своевременное обеспечение сухими пайками учащихся льготной категории.

3.24. 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 и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся, разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в школе, и согласовывается руководителем школы и ТО управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Старооскольском районе.

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

4.2. Разработка меню для Учреждения осуществляется муниципальным казенным учреждением предприятием - победителем электронного аукциона на оказание услуг по организации питания учащихся.

4.3. Примерное десятидневное (двухнедельное) меню и перечень буфетной продукции подлежат обязательному согласованию с Управлением Роспотребнадзора по Белгородской области.

4.4. Для обеспечения здоровым питанием всех учащихся Учреждения 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 рец.	Прием пищи, наименование 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 Учреждения 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 следует отдавать 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 следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

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

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

4.12. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

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

5.1. При формировании рационов питания учащихся соблюдаются 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 Учреждения 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 12 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 Учреждения, составляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.5. При организации питания учащихся Учреждения в рационы питания включены 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 учитывается 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 Учреждения обеспечивается потребление учащимися 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 содержит 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 включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски используется салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски используются порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат добавляются 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, соответствуют 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 имеют 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 школы 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. В качестве основного источника белков в составе рациона питания учащихся обязательно используются молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания детей и подростков продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

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

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

6.4. В питании детей и подростков используется 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.

6.5. 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.

6.6. Поскольку молоко относится к продуктам повышенной эпидемической опасности, к его получению и переработке предъявляются повышенные требования. В питании учащихся школы 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.

6.7. 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).

6.8. 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.

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

6.10. 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.

6.11. 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.

6.12. 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.

6.13. 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.).

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

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

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

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

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

6.19. 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).

6.20. 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.

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

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

6.22. В питании детей и подростков в школе 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%).

6.23. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в школе не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
- изделия из мясной обрези, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко –«самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- окрошки (холодные супы);
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу-глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- блюда из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку;
- остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне;
- карамель, в том числе леденцовая.

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

6.25. 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. Организация дополнительного питания через школьный буфет

7.1. В Учреждении может осуществляться организация дополнительного (буфетного) питания в случае обращения предприятия - победителя электронного аукциона на оказание услуг по организации питания учащихся в установленном действующем законодательном порядке заключить договор на возмездное оказание услуг по размещению торгового места и использованию технологического оборудования буфетных модулей.

7.2. Перечень буфетной продукции формируется в соответствии с рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков путем свободной продажи («буфетной продукции»).

7.3. Порядок утверждения перечня буфетной продукции распространяется на все места ее реализации, действующие на территории Учреждения.

Председатель Совета родителей (законных представителей) С.Е. Гребенкина

Председатель Совета учащихся Д. Пазуханич