ГБОУ СОШ № 385
Санкт-Петербурга
Подписано электронной подписью
25.03.2024 15:29
директор
Архипова Татьяна Владимировна
7807033215-8-1711628992-20240328-87-4-1529-52

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №385 Красносельского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО
Решением Общего собрания работников
Протокол от 25.03.2024 № 02-24

УЧТЕНО
мнение Совета родителей
Протокол от 25.03.2024 № 4

УЧТЕНО
мнение Совета обучающихся
Протокол от 25.03.2024 № 4

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
ГБОУ СОШ №385
Санкт-Петербурга
от 25.03.2024 № 215-ОД
_____ Т.В. Архипова

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25 декабря 2023 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом общеобразовательного учреждения.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательном учреждении.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет отчетно-учётную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 14 ноября 2023 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств местного бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в школе осуществляется работниками предприятия общественного питания.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а так же на работников организации, осуществляющую образовательную деятельность.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенный, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

3.1. Обучающиеся общеобразовательной организации получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации.

3.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным руководителем предприятия общественного питания и согласованным директором школы.

3.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке общеобразовательной организации.

3.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, запрещается.

3.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) Заведующим производством составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

3.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в Приложении 1).

3.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося (Приложение 2).

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

• среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 3);
• объём блюд для каждой возрастной группы (Приложение 4);
• нормы физиологических потребностей;
• нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
• выход готовых блюд;
• нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение 5).

3.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 6).

3.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

3.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного обогащенные витаминами и микроэлементами, а выпуска, также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

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

4. Порядок организации питания в общеобразовательной организации

4.1. Организация питания обучающихся в общеобразовательной организации является обязательным направлением деятельности школы.

4.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных образовательных организациях обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

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

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

4.5. При нахождении детей в общеобразовательной организации более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.

4.6. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного населения".

4.7. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, согласованным директором школы или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

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

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

4.10 Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственными работником пищеблока, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие Суточная проба отбирается в обьеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды поштучно. в объеме одной порции:
- холодные закуски, первые блюда гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г,
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в обьеме одной порции).

4.11. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре от +2°сдо +6°С.
4.12. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее з-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пишевой продукции (Приложение 7).
4.13. Для предотвращения возникновения и распространения ннфекционных н массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование запрещенных пищевых продуктов,
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне,
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
4.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции общеобразовательной организации.
4.15. В компетенцию директора школы по организации питания входит:
• согласование ежедневного меню;
• контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями:
• капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока:
• контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм.
4.16. Режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и утверждается директором школы.
4.17. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

5. Порядок организации дополнительного питания школьников

5.1. При организации дополнительного питания детей в общеобразовательной организации должны соблюдаться следующие требования:
• ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в Приложении 5 данного Положения.
• соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

6. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

6.1. Питание, включающее завтрак и обед для обучающихся 1-4 классов, комплексный обед для остальных обучающихся, с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости в течение учебного дня предоставляется:
• обучающимся, являющимся инвалидами;
• обучающимся из числа малообеспеченных семей;
• обучающимся из числа многодетных семей;
• обучающимся, являющимся детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей;
• обучающимся, состоящим на учете в противотуберкулезном диспансере;
• обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации;
• обучающимся, один из родителей (законных представителей) которых является (являлся) участником специальной военной операции;
• обучающимся, являющимися пасынками и падчерицами граждан, которые являются (являлись) участниками специальной военной операции;
6.2. Питание, включающее завтрак и обед для обучающихся 1-4 классов, комплексный обед для остальных обучающихся, с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100 % его

стоимости в течение учебного дня, либо компенсационная выплата на питание (по выбору родителей (законных представителей)) в размере 100 % стоимости указанного в настоящем пункте питания предоставляется обучающимся общеобразовательных учреждений, страдающим хроническими заболеваниями, перечень которых устанавливается Правительством Санкт-Петербурга, которые находятся на очной форме обучения.
6.3. Компенсационная выплата на питание в размере 100% стоимости питания
6.3.1. Включающего завтрак для обучающихся 1-4 классов, предоставляется категориям обучающихся, указанным в пункте 4.1 настоящего Положения, которые обучаются на дому в соответствии с Законом Санкт-Петербурга от 26 июня 2013 года N 461-83 «Об образовании в Санкт-Петербурге";
6.3.2. Включающего завтрак и обед для обучающихся 1-4 классов, завтрак и обед или комплексный обед для остальных обучающихся, предоставляется категориям обучающихся, указанным в пункте 4.2 настоящего Положения, которые обучаются на дому в соответствии с Законом Санкт-Петербурга от 26 июня 2013 года N 461-83 "Об образовании в СанктПетербурге".
6.3.3. Компенсационная выплата на питание, предусмотренная в пункте 4.2.1 настоящего Положения, предоставляется за учебные дни, в течение которых обучающийся присутствовал в общеобразовательном учреждении
6.4. Для рассмотрения вопросов о предоставлении дополнительной меры социальной поддержки по обеспечению питанием учащимся, находящимся в трудной жизненной ситуации, в школе создаётся комиссия по рассмотрению вопросов о предоставлении питания обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации, назначаемая приказом директора (далее Комиссия). Деятельность Комиссии осуществляется согласно Положению о комиссии по рассмотрению вопросов о предоставлении питания обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации, и Порядку работы комиссии по рассмотрению вопросов о предоставлении питания обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации.
6.5. Предоставление дополнительной меры социальной поддержки по обеспечению питанием осуществляется по заявлениям родителей (законных представителей) обучающихся.
6.5.1. Приём заявлений о предоставлении дополнительной меры социальной поддержки по обеспечению питанием и заявлений на предоставление компенсационной выплаты от родителей (законных представителей) учащихся, а также необходимых документов осуществляется ответственным за организацию питания ежегодно до 31 мая. Обучающимся, вновь поступающим в образовательное учреждение в течение учебного года или приобретающим право на предоставление питания в течение учебного года, питание предоставляется, начиная с месяца, следующего за месяцем подачи заявления, если заявление подано до 20 числа текущего месяца.
6.5.2. Родители (законные представители) обучающихся, подавшие заявление, несут ответственность за своевременность и достоверность представляемых сведений, являющихся основанием для предоставления дополнительной меры социальной поддержки по обеспечению питанием.
6.6. Учащимся льготных категорий, имеющим право на предоставление дополнительной меры социальной поддержки по обеспечению питанием по нескольким основаниям, льготное питание назначается по одному из них.
6.7. Выплата денежной компенсации обучающимся, вновь поступающим в школу в течение учебного года, а также в случае изменения оснований для предоставления льготного питания и выплаты денежной компенсации начинается с 1 числа месяца, следующего за месяцем подачи заявления на выплату денежной компенсации.
6.8. Питание на льготной основе или денежная компенсация предоставляется на указанный в заявлении период, но не более, чем до конца текущего учебного года.
6.9. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на льготной основе, устанавливается в соответствии с Постановлением Правительства Санкт-Петербурга "О стоимости питания в государственных образовательных учреждениях» на текущий год.

7. Порядок организации питьевого режима в школе

7.1. Питьевой режим в общеобразовательной организации, а также при проведении массовых

мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:
7.1.1.Осуществляется обеспечение организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков на 1 и 2 этажах, и кулера с подключением к системе централизованного водоснабжения.
- Чаша стационарного питьевого фонтанчика ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- Кулер размещается в месте, не подвергающееся попаданию прямых солнечных лучей. Кулер подвергатся мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

8. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

8.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:
• подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
• вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
• знакомиться с основным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
• принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.
8.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:
• при представлении заявления на Льготное питание ребенка предоставить администрации общеобразовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
• своевременно вносить плату за питание ребенка;
• своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
• своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
• вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

9. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

9.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:
• организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности;
• оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
• организует систематическую работу с родителями, проводит беседы и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
9.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

10. Ответственность и контроль за организацией питания

10.1. Директор общеобразовательной организации создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

10.2. Директор школы представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.
10.3. К началу нового учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, комиссии по бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.
10.4. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, бракеражная комиссия готовой продукции, утвержденные приказом директора школы.
10.5. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории.
10.6. Лицо, ответственное за организацию питания:
• координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
• формирует списки обучающихся для предоставления питания;
• предоставляет указанные списки заведующему производством для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
• обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;
10.7. Классные руководители общеобразовательной организации:
ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день.

11. Заключительные положения

11.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается Решением Общего собрания работников и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
11.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
11.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 11.1. настоящего Положения.
11.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу

Приложение 1
к положению об организации питания
обучающихся школы

Меню приготавливаемых блюд

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя 1							
День 1							
завтрак:							
Итого за завтрак:							
обед:							
Итого за обед:							
полдник:							
Итого за полдник:							
Итого за день:							
День 2							
завтрак:							
обед:							
Итого за второй							
... и т.д. по дням							
Неделя 2							
День 1							
завтрак:							
Итого за завтрак:							
... и т.д. по дням							
Итого за весь период							
Среднее значение за период:							

Приложение 2
к положению об организации питания
обучающихся школы

МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ

ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80	90 - 120	100 - 120
Гарнир	110 - 120	130 - 150	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Фрукты	95	100	100	100

Приложение 3
к положению об организации питания
обучающихся школы

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

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120

2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15

25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Приложение 4
к положению об организации питания
обучающихся школы

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

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

Приложение 5
к положению об организации питания
обучающихся школы

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-

санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности;

кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 6
к положению об организации питания
обучающихся школы

ТАБЛИЦА
ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

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

жира 9%		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты: Яблоки Чернослив Курага Изюм	 12 17 8 22

Приложение 7
к положению об организации питания
обучающихся школы

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание