Рассмотрено
на заседании педагогического совета
от 25. 03. 2014 г.
протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ:
директор МКОУ «ООШ № 14»
И.В. Годова
Приказ № 17 от 26.03.14г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации рационального питания обучающихся
муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Основная общеобразовательная школа №14» г. Сысерть.

1. Общее положение

Настоящее положение устанавливает порядок организации рационального питания в МКОУ «ООШ №14»
Основными задачами при организации питания детей и подростков являются:

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

Настоящее Положение разработано с учетом:

- Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554;
- Постановление Главы Сысертского округа по организации питания школьников в школах Сысертского городского округа.
- Постановление Правительства Свердловской области по организации питания обучающихся в государственных и муниципальных учреждениях.

2. Основные организационные принципы питания в школе

В МКОУ «ООШ №14» для детей и подростков организовано питание учащихся. Длительность промежутков между приемами пищи не превышает 3,5- 4 часа.

Для учащихся предусмотрена организация одноразового горячего питания (завтрак или обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.

Учащимся, посещающим группу продленного дня, предоставляется двухразовое горячее питание.

2.4 При организации питания необходимо руководствоваться:

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

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

К поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются в первую очередь непосредственные товаропроизводители.

2.6. ОУ, самостоятельно осуществляющие реализацию продукции школьного питания, организуют питание при наличии цикличных 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 50935-96 «Общественное питание.

Требования к обслуживающему персоналу» и ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к

производственному персоналу».

Подразделения школы, организующие питание школьников, осуществляют свою деятельность на общих экономико-технологических условиях других участников организации школьного питания в Сысертском городском округе (предприятий общественного питания).

2.7. Образовательное учреждение, организующие питание самостоятельно, или базовые предприятия школьного питания на основе общих принципов формирования рационов питания детей и подростков ежегодно разрабатывают и утверждают постоянно действующее цикличное двухнедельное меню горячих завтраков и обедов для учащихся. Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания (Приложения 1-3). При включении в рацион блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического оснащения пищеблоков торгово-технологическим оборудованием и организации доставки готовой продукции и транспортного обеспечения.

2.8. Цикличные двухнедельные меню и перечни буфетной продукции подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем МОУ «ООШ №14». Реализации продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается. Порядок утверждения перечня буфетной продукции распространяется на все места ее реализации, действующие на территории ОУ.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и продукции, реализуемых в ОУ, осуществляется органами Роспотребнадзора по Свердловской области.

2.10. Ответственность за организацию питания в школе возлагается на заместителей директора по УВР. .

2.11. Администрация школы № 14 совместно с родительским комитетами и предприятиями общественного питания на платной и бесплатной основах обязана организовывать горячее питание для учащихся, диетическое питание по медицинским показаниям.

2.12. В школе для всех учащихся за наличный расчет организована продажа горячих завтраков и обедов, Буфетная продукция представлена широким ассортиментом в соответствии с рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков путем свободной продажи («буфетной продукции»). Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением.

2.13. Режим работы школьного буфета 6 дней в неделю с 8.00 до 17.00. Завтраки предоставляются учащимся первой смены после 3-го урока, учащимся второй смены - после 1-го урока, обеды предоставляются с 12-13 часов. Для приема пищи предусматриваются перемена длительностью 30 минут каждая. Работа буфетов организуется в течение всего учебного дня.

2.14. Не допускать проведение в буфете школы свадебные, юбилейные и другие мероприятия, не относящиеся к профильной деятельности.

2.15.Отпуск питания за наличный расчет организуется по классам по абонементам или талонам **со штампом школы №14** и подписью ответственного лица, в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем школы. Контроль за посещением буфета и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на организатора школьного питания и классных руководителей, определяемого заявки буфетчицы. Заявка на количество питающихся предоставляется буфетчице школы накануне до 15 часов и уточняется в день питания не позднее 8 часов.

2.16. Классные руководители или учителя школы сопровождают учащихся в буфет и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.17. Определенный в установленном порядке классный руководитель ведет ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание по классу. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями общественного питания заместители директора по УВР по окончанию каждого месяца готовит утверждаемый руководителем ОУ отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием общественного питания, совместно с классными руководителями ОУ.

2.18. Заместитель директора по УВР несет ответственность за организацию питания учащихся, организует в буфете ОУ и дежурство учителей и учащихся.

2.19. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник школы (педагогический работник, имеющий квалификацию медицинской сестры), буфетчица школы, заместитель директора по УВР. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.20. В случае отсутствия в ОУ школьников, питание которых оплачивается за счет бюджетных средств, классный руководитель обязан снять своевременно с питания.

3. Принципы формирования рационов питания

3.1. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

производственному персоналу».

Подразделения школы, организующие питание школьников, осуществляют свою деятельность на общих экономико-технологических условиях других участников организации школьного питания в Сысертском городском округе (предприятий общественного питания).

2.7. Образовательное учреждение, организующие питание самостоятельно, или базовые предприятия школьного питания на основе общих принципов формирования рационов питания детей и подростков ежегодно разрабатывают и утверждают постоянно действующее цикличное двухнедельное меню горячих завтраков и обедов для учащихся. Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания (Приложения 1-3). При включении в рацион блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического оснащения пищеблоков торгово-технологическим оборудованием и организации доставки готовой продукции и транспортного обеспечения.

2.8. Цикличные двухнедельные меню и перечни буфетной продукции подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем МОУ «ООШ №14». Реализации продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается. Порядок утверждения перечня буфетной продукции распространяется на все места ее реализации, действующие на территории ОУ.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и продукции, реализуемых в ОУ, осуществляется органами Роспотребнадзора по Свердловской области.

2.10. Ответственность за организацию питания в школе возлагается на заместителей директора по УВР. .

2.11. Администрация школы № 14 совместно с родительским комитетами и предприятиями общественного питания на платной и бесплатной основах обязана организовывать горячее питание для учащихся, диетическое питание по медицинским показаниям.

2.12. В школе для всех учащихся за наличный расчет организована продажа горячих завтраков и обедов, Буфетная продукция представлена широким ассортиментом в соответствии с рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков путем свободной продажи («буфетной продукции»). Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением.

2.13. Режим работы школьного буфета 6 дней в неделю с 8.00 до 17.00. Завтраки предоставляются учащимся первой смены после 3-го урока, учащимся второй смены - после 1-го урока, обеды предоставляются с 12-13 часов. Для приема пищи предусматриваются перемена длительностью 30 минут каждая. Работа буфетов организуется в течение всего учебного дня.

2.14. Не допускать проведение в буфете школы свадебные, юбилейные и другие мероприятия, не относящиеся к профильной деятельности.

2.15.Отпуск питания за наличный расчет организуется по классам по абонементам или талонам **со штампом школы №14** и подписью ответственного лица, в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем школы. Контроль за посещением буфета и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на организатора школьного питания и классных руководителей, определяемого заявки буфетчицы. Заявка на количество питающихся предоставляется буфетчице школы накануне до 15 часов и уточняется в день питания не позднее 8 часов.

2.16. Классные руководители или учителя школы сопровождают учащихся в буфет и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.17. Определенный в установленном порядке классный руководитель ведет ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание по классу. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями общественного питания заместители директора по УВР по окончанию каждого месяца готовит утверждаемый руководителем ОУ отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием общественного питания, совместно с классными руководителями ОУ.

2.18. Заместитель директора по УВР несет ответственность за организацию питания учащихся, организует в буфете ОУ и дежурство учителей и учащихся.

2.19. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник школы (педагогический работник, имеющий квалификацию медицинской сестры), буфетчица школы, заместитель директора по УВР. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.20. В случае отсутствия в ОУ школьников, питание которых оплачивается за счет бюджетных средств, классный руководитель обязан снять своевременно с питания.

3. Принципы формирования рационов питания

3.1. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

3.2. 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 СССР, утвержденными Главным государственным санитарным врачом СССР 28.05.1991 N 5786-91.

Нормы физиологических потребностей детей и подростков в основных пищевых веществах и энергии (в сутки)

Возраст		Белков (грамм)		Жиров, (грамм)		Углеводов, (грамм)	Энергетичес кая ценность (ккал)
		Всего	В т.ч. растительные	Всего	В т.ч. растительные		ценность, (ккал)
6 лет		72	47	72	11	252	2000
7-10 лет		80	48	80	15	324	2400
11-13 лет		96	58	96	18	382	2850
14-17	Юноши	106	64	106	20	422	3150
лет	Девушки	93	56	106	20	422	2750

Рацион двухразового питания в образовательном учреждении школьного типа должен обеспечивать не менее 55 % от суточной потребности детей школьного возраста в пищевых веществах и энергии, при организации трехразового питания -65-70 % от суточной потребности. Школьный завтрак должен составлять не менее 20-25 %, а обед не менее 30 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Доля белка животного происхождения от общего количества жиров - не менее 15-20%. Оптимальным признается соотношение белков, жиров и углеводов как 1:1:4

Нормы физиологических потребностей детей и подростков (завтрак, обед - 55% от дневной нормы

Возраст		Белков, (грамм)		Жиров, (грамм)	Углеводов, (грамм)	Энергетичес кая ценность, (ккал)
		Всего	В т.ч. растительные			
6 лет		38	24,8	36,9	156,8	1100
7-10 лет		42,4	25,3	43,5	184,2	1293
11-13	Юноши	49,5	29,7	50,6	214,5	1513
лет	Девушки	45,1	27,0	46,2	195,3	1375
14-17	Юноши	53,9	32,5	55,0	233,7	1650
лет	Девушки	49,5	29,7	49,5	198,0	1430

3.3. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

3.4. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски на завтрак используются сыр, салат, порционные овощи, фрукты, салаты из свежих овощей и фруктов, колбасные изделия (ограниченно) и т.п.. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо - мясное, рыбное, творожное, яичное, крупяное (молочно- крупяное). В завтрак широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки.

3.5. В качестве горячих напитков в завтрак используются, какао-напиток с молоком, кофейный напиток с молоком, чай, чай с лимоном, чай с молоком и т.п.

3.6. Обед состоит из закуски, первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства), целесообразно в обед давать детям свежие фрукты.

3.7. В обед в качестве первых блюд используются самые разнообразные заправочные супы (щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями), кроме острых. Можно использовать бульоны - куриный, мясной, рыбный - готовить из них супы, заправленные овощами, крупами, клецками, фрикадельками. В питании школьников широко используются вегетарианские, молочные супы. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются рыбные, мясные, мясо - овощные, мясо - крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

3.8. Организация питания учащихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна только в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям), в течение непродолжительного времени (не более 1-2 недель). В этом случае рекомендуются молочно-фруктовые холодные завтраки: кисломолочные напитки и молоко, соки и витаминизированные напитки в индивидуальной упаковке, сыр, хлебобулочные изделия, фрукты.

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

3.10. В наборы сухого пайка для питания детей во время длительных экскурсий допускается ограниченно включать мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке. В походах в питании детей и подростков используют макаронные изделия, пищевые концентраты (готовые супы, каши, сухое молоко), консервированные продукты: тушеную говядину, свинину, сгущенное молоко, сливки и т.д. При организации питания в походах не используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке.

3.11. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

3.12. 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).

3.13. 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 продуктов.

3.14. В качестве основного источника белков в составе рациона питания детей и подростков обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания детей и подростков продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

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

3.16. 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). Не рекомендуется использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенезированных растительных жиров.

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

3.18. 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.

3.19. 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).

3.20. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании детей и подростков лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

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

3.22. 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.

3.23. 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.

3.24. 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.

3.25. 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.)

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

3.27. 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.

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

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

3.30. 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 (КI).

3.31. 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).

3.32. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания учащихся только в период до 1 марта.

3.33. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных 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).

3.34. В питании детей и подростков в ОУ 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;
- 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.

3.35. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в ОУ 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.

3.36. Запрещается отпуск в буфеты - раздаточные соусных блюд, горячих и холодных соусов собственного приготовления.

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

3.38. 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.

4.Перечень буфетной продукции

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

Классные руководители 1-9 классов ведут регулярный учет учащихся, пропустивших занятия по уважительной причине.

Примерный суточный набор продуктов для детей и подростков школьного возраста

Наименование продуктов	Возраст детей и подростков, количество продуктов, г, брутто	
	6-10 лет	11-17 лет
Молоко, мл	350-400	350-400
Кисломолочные продукты, мл	150-180	150-180
Творог, г	50	60
Сметана, г	10	10
Сыр сычужный, г	10	12
Мясо, г	95	105

Птица, г	40	60
Рыба, г	60	80
Колбасные изделия, г	15	20
Яйцо, шт	1	1
Картофель, г	250	300
Овощи, зелень, г	350	400
Плоды свежие, г	200-300	200-300
Плоды сухие, г	15	20
Соки, мл	200	200
Хлеб ржаной, г	80	120
Хлеб пшеничный, г	150	200
Крупы, бобовые, г	45	50
Макаронные изделия, г	15	20
Мука ржаная, пшеничная, г	15	20
Мука картофельная, г	3	3
Масло сливочное, г	30	35
Масло растительное, г	15	18
Кондитерские изделия, г	10	15
Чай, г	0,2	0,2
Какао, г	1	2
Дрожжи, г	1	2
Сахар, г	40	45
Соль йодированная, г	3-4	5-7

Примерный набор продуктов для школьных завтраков детей младшего и среднего школьного возраста (в г, брутто)

Наименование продуктов	Возраст детей и подростков, количество продуктов, г, брутто	
	7-10 лет	11-15 лет
Хлеб с повышенной питательной ценностью	20,2	20,2
Мука пшеничная	12,5	12,5
Крупы, бобовые, макаронные изделия	17,6	21,5
Мясо	3,2	3,2
Колбасные изделия	6,5	6,5
Рыба (филе)	4,3	4,3
Молоко	55,4	55,4
Кисломолочные продукты	18,8	18,8
Творог	6,9	6,9
Сыр	2,2	2,2
Яйцо	1,5	
Масло сливочное	4	5,2
Масло растительное	2,2	2,5
Сметана	1,4	1,4
Овощи разные	32,2	32,4
Картофель	8,2	8,2
Фрукты свежие	39,2	40,7
Сухофрукты	3,1	3,1
Соки	5	5
Напитки сокосодержащие, мл	20	20
Напитки витаминизированные, мл	30	30
Сахар	11,8	11,8
Кондитерские изделия	10,2	10,2

Батончик, обогащенный гемобином (железом)	3,5	3,5
Чай	0,25	0,25
Какао, кофейный напиток	0,2	0,2
Дрожжи	0,25	0,25
Соль йодированная	1	1,5

Примерный набор продуктов для школьных обедов детей младшего и среднего школьного возраста (в г, брутто)

Наименование продуктов	Возраст детей и подростков, количество продуктов, г, брутто	
	7-10 лет	11-17 лет
Хлеб с повышенной питательной ценностью	31,5	31,5
Мука пшеничная	5,6	6,2
Крупы, бобовые, макаронные изделия	35	47
Мясо	60	62,6
Колбасные изделия	5	6,25
Рыба (филе)	24	24
Молоко	25	29,5
Творог	1,5	1,5
Яйцо	1,13 шт	1,13 шт
Масло сливочное	12	14
Масло растительное	4,8	6,5
Сметана	10,0	11,8
Овощи разные	345,2	381
Картофель	111,3	140,8
Фрукты свежие	68	69
Сухофрукты	10,2	10,2
Соки (напитки сокосодержащие), мл	10	10
Напитки витаминизированные, мл	30	30
Сахар	12,1	12,2
Кондитерские изделия	13	13
Батончик, обогащенный гемобином (железом)	1,2	1,2
Чай	0,25	0,25
Соль йодированная	1-2	1,5-2,5

5. Условия и порядок предоставления питаниями обучающимся общеобразовательного учреждения из малообеспеченных и многодетных семей.

6.1. Обучающиеся из малообеспеченных и многодетных семей считаются таковыми только при условии получения пособия как малообеспеченная семья через УСЗН и имеющие удостоверение многодетной семьи.

6.2 Включение учащихся в списки на получение льготного питания согласно документа, удостоверяющий право на бесплатное питание (на 01. 09. и 01. 01.текущего учебного года).

6.3 Классные руководители ведет ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание в школе.

6.5 Классные руководители сопровождают учащихся в буфет и несут ответственность за отпуск горячих обедов обучающимся.

7. Делопроизводство

7.1 Ежемесячно классные руководители предоставлять информацию в заместителю директора по УВР:

1. Табель учета ежедневной посещаемости учащихся из малообеспеченных и многодетных семей по детям, которые получают дотацию;

4. Заместители директора по УВР еженедельно предоставляют директору школы информацию результатов мониторинга качества и ассортимента питания в школе в соответствие со сроками.

7.2 Бракеражной комиссии своевременно вести и заполнять:

1. Журнал бракеража сырой и готовой продукции