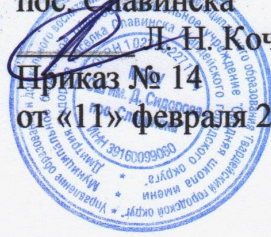




ПРИНЯТО
на Педагогическом
совете МБОУ
"СШ им. Д. Сидорова
пос. Славинска"
Протокол № 4
от «15» января 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
"СШ им. Д. Сидорова
пос. Славинска"
И. Н. Кочетова
Приказ № 14
от «11» февраля 2021 г.



Положение об организации питания обучающихся в МБОУ "СШ им. Д. Сидорова пос. Славинска"

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 24 марта 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздрава 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 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом образовательного учреждения.

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

1.3. Настоящим локальным актом определяются основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливаются возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, занятых в организации питания, определяет отчетно-отчетные документы по питанию.

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

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

1.6. Приемка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями от 24 февраля 2021 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платящих родителей (законных представителей) обучающихся в образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в школе осуществляется по договору с организацией общественного питания.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на все учащиеся коллективы, родителей (законных представителей) учащихся, а также на работников организации, осуществляющих организацию деятельности.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основными целями организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания учащихся, осуществления контроля за качеством питания, а также содействие созданию условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным (физиологическим) потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и продукции;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся коллектива инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей и социальная ответственность, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация организации школьного питания в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- исполнение функций средств массовой информации на организацию питания, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

3.1. Администрация на основании требований, касающихся производства ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительного и периодического медицинского осмотра, вакцинации, установленного законодательством Российской Федерации.

3.2. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в организации (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, разработчик готовых рецептов), проводит ежедневный осмотр работников, занятых в приготовлении продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие признаков заболеваний кожной и открытой поверхности тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (рекомендуемая форма приведена в *Приложении 1*) на специальном или/или электронном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Администрация с медицинскими инфекционными заболеваниями кожной и открытой поверхности тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняется от работы с продукцией.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения продукции работники пищеблока школьного столовой обязаны:

- оставлять в индивидуальном шкафу (или специально отведенном месте одежды второго и третьего слоя, обуви, головной убор, а также индивидуальную и санитарно-отделенную от рабочей одежду и обувь;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, (артку, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халат; туалетно-мужские с мылом или иным способом для рук после посещения туалета;

- соотв.) ат- о+о все4 слЗчая4 'а+олевани0 ки бечн.ми ин(ек1иями 3 членов сем-и, про*ива5)и4 совместно, меди1инском3 ра+отник3 или ответственным3 ли13 предприятия о+) ественного питания;
- испол-'оват- однора'ов.е перчатки при пор1ионировании +л5д, приготовлении 4олодн.4 'ак3сок, салатов, подле*а)ие 'амене на нов.е при нар3бении и4 1елостности и после санитарно-гигиенически4 перер . вов в ра+оте.

3.4. Пи)е+лок для приготовления пи)и дол*ен + .т- осна)ен те4ническими средствами для реали'а1ии те4нологического процесса, его части или те4нологическо0 опера1ии (те4нологическое о+ор3дование), 4олодил-н.м, моечн.м о+ор3дованием, инвентарем, пос3до0 (однора'ового испол-'ования, при нео+4одимости), таро0, и'готовленн.ми и' материалов, соответств35)и4 тре+ованиям, пред8вляем.м к материалам, контактир35)им с пи)ево0 прод3к1ие0, 3сто0чив.ми к де0стви5 мо5)и4 и де'ин(и1ир35)и4 средств и о+еспечива5)ими 3словия 4ранения, и'готовления пи)ево0 прод3к1ии.

3.5. Пи)е+лок дол*ен + .т- о+ор3дован исправн.ми системами 4олодного и горячего водосна+*ения, водоотведения, теплосна+*ения, вентиля1ии и осве)ения, котор .е дол*н . + .т- в .полнен . так, что+ . искл5чит- риск 'агрЯ'нения пи)ево0 прод3к1ии.

3.6. Для продовол-ственного (пи)евого) с.р-я и готово0 к 3потре+лени5 пи)ево0 прод3к1ии 6кол-но0 столово0 дол*н . испол-'оват-ся ра'дел-ное те4нологическое и 4олодил-ное о+ор3дование, прои'водственн.е стол., ра'делочн.0 инвентар- (маркированн .0 л5 + .м спосо+ом), многоо+оротн .е средства 3паковки и к34онная пос3да. Столовая и к34онная пос3да и инвентар- однора'ового испол-'ования дол*н . применяют-ся в соответствии с маркировкой0 по и4 применени5 .

3.7. Ра'делочн.0 инвентар- для готово0 и с.ро0 прод3к1ии дол*ен о+ра+ат.ват-ся и 4ранит-ся ра'дел-но в прои'водственн .4 1е4а4 ('она4, 3частка4). Повторное испол-'ование однора'ово0 пос3д . и инвентаря 'апре)ается.

3.8. /он . (3частки) и (или) ра'ме)енное в ни4 о+ор3дование, явля5)еся источниками в .деления га'ов, п.ли (м3чно0), влаги, тепла дол*н . + .т- о+ор3дован . локал-н.ми в .тя*н.ми системами, котор .е мог3т присоединят-ся к системе в .тя*но0 вентиля1ии прои'водственн .4 поме)ени0. о'д34 ра+оче0 'он . и параметр . микроклимата дол*н . соответствоват- гигиеническим нормативам.

3.9. Складские поме)ения для 4ранения прод3к1ии дол*н . + .т- о+ор3дован . при+орами для и'мерения относител-но0 вла*ности и температЗр. во'д34а, 4олодил-ное о+ор3дование - контрол-н.ми термометрами. Ответственное ли1о о+я'ано е*едневно снимат- пока'ания при+оров 3ч7та и вносит- и4 в соответств35)ие *Зрнал . (Приложение 2). " Зрнал . мо*но вести в +3ма*ном или 2лектронном виде.

3.10. поме)ения4 пи)е+лока не дол*но + .т- насеком .4 и гр . 'Знов, а так*е не дол*н . содер*ат-ся синантропн .е пти1 . и *ивотн .е.

3.11. прои'водственн .4 поме)ения4 не доп3скается 4ранение личн .4 ве)е0 и комнатн .4 растени0.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки прод3ктов определяется договором (контрактом) ме*д3 постав)иком и о+)ео+ра'овател-но0 органи'а1ие0.

4.2. Постав)ик поставляет товар отдел-н.ми партиями по 'аявкам о+ра'овател-но0 органи'а1ии, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара ос3)ествляется п3тем его доставки постав)иком на склад прод3ктов о+ра'овател-но0 органи'а1ии.

4.4. Товар передается в соответствии с 'аявко0 о+ра'овател-но0 органи'а1ии, содер*а)е0 дат3 поставки, наименование и количество товара, подле*а)его доставке.

4.5. Транспортировк3 пи)ев .4 прод3ктов проводят в 3словия4, о+еспечива5)и4 и4 со4ранност- и предо4раня5)и4 от 'агрЯ'нения. Доставка пи)ев .4 прод3ктов

осЗ) ествляється спеіалі'ированн . м транспортом, име5) им санитарн . 0 паспорт.

4.6. Товар дол*ен + . т- Закован надле*а) им о+ра'ом, о+еспечива5) им его со4ранност- при перево'ке и 4ранении.

4.7. На ЗаковкЗ (тарЗ) товара дол*на + . т- нанесена маркировка в соответствии с тре+ованиями 'аконодател-ства Росси0ско0 , едера1ии.

4.8. ПродЗк1ия поставляется в однора'ово0 Заковке (таре) прои'водителя.

4.9. Прием пи) ево0 продЗк1ии, в том числе продовол-ственного с . р-я, на пи) елок дол*ен осЗ) ествлят-ся при наличии маркировки и товаросопроводител-но0 докЗмента1ии, сведени0 о+ о1енке (подтвер*дении) соответствия, предЗсмотренн . 4 в том числе те4ническими регламентами. слЗчае нарЗбени0 Зслови0 и ре*има перево'ки, а так*е отсЗтствии товаросопроводител-но0 докЗмента1ии и маркировки пи) евая продЗк1ия и продовол-ственное (пи) евое) с . р-е на пи) елоке не принима5тся.

4.10. Перево'ка (транспортирование) и 4ранение продовол-ственного (пи) евого) с . р-я и пи) ево0 продЗк1ии дол*н . осЗ) ествлят-ся в соответствии с тре+ованиями соответствЗ5) и4 те4нически4 регламентов.

4.11. 4одно0 контрол- постЗпа5) и4 продЗктов осЗ) ествляется ответственн . м ли1ом. Ре'Зл-тат . контроля регистрирЗ5тся в *Зрнале +ракера*а скоропортя) и4ся пи) ев . 4 продЗктов, постЗпа5) и4 на пи) елок о+) ео+ра'овател-но0 органи'а1ии (Приложение 3).

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и 4ранение продЗктов питания дол*н . на4одит-ся под строгим контролем директора, 'аведЗ5) его прои'водством, так как от 2того 'ависит качество приготавливаемо0 пи) и.

5.2. Пи) ев . е продЗкт . , постЗпа5) ие в о+) ео+ра'овател-нЗ5 органи'а1и5, име5т докЗмент . , подтвер*да5) ие и4 проис4о*дение, качество и +е'опасност-.

5.3. Не допЗска5тся к приемЗ пи) ев . е продЗкт . с при'наками недо+рокачества, а так*е продЗкт . +е' сопроводител-н . 4 докЗментов, подтвер*да5) и4 и4 качество и +е'опасност-, не име5) ие маркировки, в слЗчае если наличие тако0 маркировки предЗсмотрено 'аконодател-ством Росси0ско0 , едера1ии.

5.4. ДокЗмента1ия, Здостоворя5) ая качество и +е'опасност- продЗк1ии, маркировочн . е ярл . ки (или и4 копии) дол*н . со4ранят-ся до окончания реали'а1ии продЗк1ии.

5.5. Сроки 4ранения и реали'а1ии осо+о скоропортя) и4ся продЗктов дол*н . со+л5дат-ся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.6. Школ-ная столовая о+еспечена 4олодил-н . ми камерами. &роме 2того, име5тся кладов . е для 4ранения сЗи4 продЗктов, таки4 как мЗка, са4ар, крЗп . , макарон . , и для ово) е0.

5.7. Складские поме) ения (кладов . е) и 4олодил-н . е камер . нео+4одимо содер*ат- в чистоте, 4оро 6о проветриват-.

6. Требования к приготовленной пище

6.1. Для предотвра) ения ра'мно*ения патогенн . 4 микроорганиз'мов не допЗскается:

- на4о*дение на ра'даче +олее 3 часов с момента и'готоввления готов . 4 +л5д, тре+З5) и4 ра'огревания перед Зпотре+лением;
- ра'ме) ение на ра'даче для реали'а1ии 4олодн . 4 +л5д, кондитерски4 и'дели0 и напитоков вне о4ла*даемо0 витрин . (4олодил-ного о+орЗдования) и реали'а1ия с нарЗбением Зстановленн . 4 сроков годности и Зслови0 4ранения, о+еспечива5) и4 качество и +е'опасност- продЗк1ии;
- реали'а1ия на следЗ5) и0 ден- готов . 4 +л5д;
- 'амора*ивание нереали'ованн . 4 готов . 4 +л5д для последЗ5) е0 реали'а1ии в дрЗгие дни;
- привлечение к приготовлени5, пор1ионировани5 и ра'даче кЗлиарн . 4 и'дели0 посторонни4 ли1, вкл5чая персонал, в дол*ностн . е о+я'анности которого не в4одят Зка'анн . е вид . деятел-ности.

6.2. Целью контроля 'а' рисков возникновения ЗСЛОВИО для ра'мно*ения патогенн.4 микроорганизмов нео+4одимо вести е*едневн35 регистра1и5 пока'ателе0 температурного режима 4ранения пи)ево0 прод3к1ии в 4олодильном о+ор3довании и складски4 помеще)ения4 на +3ма*ном и (или) 2лектронном носителе4 и вла*ности - в складски4 помеще)ения4 (рекомендЗем.е о+ра'1. приведен. в *Приложении 2*).

6.3. С 1ел-5 минимиза'ции риска теплового во'де0ствия для контроля температур. +л5д на линии ра'дачи дол*н. испол-'оват-ся термометр..

6.4. Температур3а горячи4 *идки4 +л5д и ин.4 горячи4 +л5д, 4олодн.4 с3пов, напитков, реали'Зем.4 чере' ра'дач3, дол*на соответствоват- те4нологическим докЗментам.

7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

7.1. О+3ча5)иеся о+)ео+ра'овател-но0 органи'а1ии пол3ча5т питание согласно Зстановленном3 и Зтвер*денном3 директором 6кол. ре*им3 питания в 'ависимости от и4 ре*има о+3чения в о+ра'овател-но0 органи'а1ии (*Приложение 4*).

7.2. Питание дете0 дол*но ос3)ествлят-ся в соответствии с мен5, Зтвер*денн.м директором о+)ео+ра'овател-но0 органи'а1ии.

сл3чае привлечения предприятия о+)ественного питания к органи'а1ии питания дете0 в 6коле, мен5 дол*но Зтвер*дат-ся р3ководителем предприятия о+)ественного питания, согласов.ват-ся директором 6кол..

сл3чае если в органи'а1ии питания дете0 принимает Зчастье индивидЗал-н.0 предпринимател-, мен5 дол*но Зтвер*дат-ся индивидЗал-н.м предпринимателем, согласов.ват-ся директором 6кол..

7.3. Мен5 является основн.м докЗментом для приготовления пи)и на пи)е+локе о+)ео+ра'овател-но0 органи'а1ии.

7.4. носит- и'менения в Зтвер*д7нное мен5, +е' согласования с директором органи'а1ии, ос3)ествля5)ео о+ра'овател-н35 деятел-ност-, 'апре)ается.

7.5. При нео+4одимости внесения и'менени0 в мен5 (несвоевременн.0 'аво' прод3ктов, недо+рокачественност- прод3кта) меди1инским ра+отником 6кол. составляется о+8яснител-ная 'аписка с Зка'анием причин.. мен5 вносятся и'менения и 'аверя5тся подпис-5 директора 6кол.. Исправления в мен5 не доп3ска5тся.

7.6. Основное мен5 дол*но ра'ра+ат.ват-ся на период не менее дв34 недел- (с Зчетом ре*има органи'а1ии) для ка*до0 во'растно0 гр3пп. дете0 (рекомендЗем.0 о+ра'е1 приведен в *Приложении 5*).

7.7. Масса пор1и0 для дете0 дол*н. строго соответствоват- во'раст3 о+3ча5)егося (*Приложение 6*).

7.8. При составлении мен5 для 6кол-ников в во'расте от 7 до 18 лет Зчит. вается:

- среднесЗточн.0 на+ор прод3ктов для ка*до0 во'растно0 гр3пп. (*Приложение 7*);
- о+87м +л5д для ка*до0 во'растно0 гр3пп. (*Приложение 8*);
- норм. (и'иологически4 потре+носте0);
- норм. потер- при 4олодн0 и теплово0 о+ра+отке прод3ктов;
- в.4од готов.4 +л5д;
- норм. в'аимо'аменимости прод3ктов при приготовлении +л5д;
- тре+ования Роспотре+над'ора в отнобении 'апре)нн.4 прод3ктов и +л5д, испол-'ование котор.4 мо*ет стат- причино0 во'никновения *елЗдочно-кибечного 'а+олевания или отравления (*Приложение 9*).

7.9. Доп3скается 'амена одного вида пи)ево0 прод3к1ии, +л5д и кЗлиарн.4 и'дели0 на ин.е вид. пи)ево0 прод3к1ии, +л5д и кЗлиарн.4 и'дели0 в соответствии с та+лие0 'амен. пи)ево0 прод3к1ии с Зчетом ее пи)ево0 1енности (*Приложение 10*).

7.10. Мен5 доп3скается корректироват- с Зчетом климато-геогра(ически4, на1ионал-н.4, кон(ессионал-н.4 и территориал-н.4 осо+енносте0 питания населения, при Зсловии со+л5дения тре+овани0 к содер*ани5 и соотнобени5 в ра1ионе питания дете0 основн.4 пи)ев.4 ве)еств (*Приложение 11*).

7.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в 2ндемичн.4 по недостатку отдел-н.4 микроэлементов региона4 в мен5 дол*на испол-'оват-ся специали'ированная пи)евая продукция пром.6ленного в.пЗска, обогащен.е витаминами и микроэлементами, а также витамини'ированн.е напитки пром.6ленного в.пЗска. итаминн.е напитки дол*н. готовит-ся в соответствии с прилагаем.ми инструкциями непосредственно перед ра'даче0. /амена витамини'аии +л5д в.даче0 детям поливитаминн.4 препаратов не допускается. 1еля4 про(илактики 0одод(иитн.4 состояни0 3 дете0 дол*на испол-'оват-ся сол- поваренная пи)евая 0одированная при приготовлении +л5д и кЗлиарн.4 и'дели0.

7.12. На ин(ормаионн.4 стенда4 6кол-но0 столово0 в.вебивается след35)ая ин(ормация:

- е*едневное мен5 основного (органи'ованного) питания на 3тки для все4 во'растн.4 грЗпп о+3ча5)и4ся с 3ка'анием наименования приема пи)и, наименования +л5да, масс. пор1ии, калори0ности пор1ии;
- рекоменда1ии по органи'аии 'дорового питания дете0.

7.13. При наличии дете0 в о+)ео+ра'овател-но0 органи'аии, име5)и4 рекоменда1ии по специал-ном3 питани5, в мен5 о+я'ател-но вкл5ча5тся +л5да диетического питания.

7.14. Для дете0, н3*да5)и4ся в лече+ном и диетическом питании, дол*но +.т- органи'овано лече+ное и диетическое питание в соответствии с представленн.ми родителями ('аконн.ми представителями ре+енка) на'начениями леча)его врача.

7.15. Индивидуал-ное мен5 дол*но +.т- ра'ра+отано специалистом-диетологом с 3четом 'а+олевания ре+енка (по на'начениям леча)его врача).

7.16. Дети, н3*да5)и4ся в лече+ном и/или диетическом питании, вправе питат-ся по индивидуал-ном3 мен5 или пи)е0, принес7нно0 и' дома. !сли родители в.+рали второ0 вариант, в 6коле нео+4одимо со'дат-осо+.е 3словия в специал-но отвед7нном поме)ении или месте.

7.17. .дача детям раионов питания дол*на ос3)ествлят-ся в соответствии с 3твер*денн.ми индивидуал-н.ми мен5, под контролем ответствн.4 ли1, на'наченн.4 в о+)ео+ра'овател-но0 органи'аии.

8. Порядок организации питания в общеобразовательной организации

8.1. Органи'ация питания о+3ча5)и4ся в о+)ео+ра'овател-но0 органи'аии является о+я'ател-н.м направлением деятел-ности 6кол..

8.2. О+3ча5)и4ся по о+ра'овател-н.м программам начал-ного о+)его о+ра'ования в госЗдарственн.4 и мЗниипал-н.4 о+ра'овател-н.4 органи'ация4 о+еспечива5тся 3чредителями таки4 органи'аии0 не менее одного ра'а в ден- +есплатн.м горячим питанием, предЗсматрива5)им наличие горячего +л5да, не считая горячего напитка, 'а счет +5д*етн.4 ассигновани0 (едерал-ного +5д*ета, +5д*етов с3+8ектов Росси0ско0, едера1ии, местн.4 +5д*етов и ин.4 источников (инансирования, предЗсмотренн.4 'аконодател-ством Росси0ско0, едера1ии).

8.3. О+еспечение питанием о+3ча5)и4ся 'а счет +5д*етн.4 ассигновани0 +5д*етов с3+8ектов Росси0ско0, едера1ии ос3)ествляется в слЗчая4 и в порядке, котор.е 3становлен. органами госЗдарственно0 власти с3+8ектов Росси0ско0, едера1ии, о+3ча5)и4ся 'а счет +5д*етн.4 ассигновани0 местн.4 +5д*етов - органами местного самоуправления.

8.4. #дминистрация о+)ео+ра'овател-но0 органи'аии о+еспечивает принятие органи'аионно-Зправленчески4 ре6ени0, направленн.4 на о+еспечение горячим питанием о+3ча5)и4ся, пропаганде прин1ипов и санитарно-гигиенически4 основ 'дорового питания, ведение консЗл-талионно0 и ра'8яснител-но0 ра+от. с родителями ('аконн.ми представителями) о+3ча5)и4ся.

8.5. При на4о*дении дете0 в о+)ео+ра'овател-но0 органи'аии +олее 4 часов о+еспечивается во'мо*ност- органи'аии горячего питания. При продол*ител-ности 2к'амена от 4 часов и

по мере возможности обеспечивается питанием. Независимо от продолжительности пребывания обеспечивается питание. При проведении мероприятий, походов, поездок питание организовано. 4 групп детей (с) обеспечивается с интервалами не более 4 часов.

8.6. Для обеспечения и соблюдения условий организации двукратного горячего питания (завтрак и обед), а также реализации (сводная программа) готовых блюд и (этнопродукции). Обеспечивается, находясь в групповом продленном дне, обеспечивается трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

8.7. Иготовление продукции должно проводиться в соответствии с меню, утвержденным (согласованным) директором школы или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкцией. В этом документе должна быть прописана температура горячих, холодных и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, используемых в меню, должно соответствовать и наименованиям, указанным в технологическом документе.

8.8. При (организации района) здорового питания и меню при организации питания детей в школе должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно обеспечиваться посредством реализации основного (организованного) меню, включая его горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мясных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, третий, второй третий) с учетом следующих его:
 - при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
 - при 12-часовом пребывании во время организации как отдельного полдника, так и "плотного" полдника с включением блюд третьего и с распределением калорийности с точного района 30%.
 - допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи и в пределах +/-5% при условии, что средний % пищи еженедельно будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 13, по какому-либо приему пищи.
 - на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при условии (и)ческого нагружения (спортивные соревнования, слеты, сборы и т.д. подотное) норм питания, включая калорийность с точного района, должно быть увеличено не менее чем на 10% в день на каждого человека.
 - реализуется проведение отдельных видов пищи в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.
 - для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лишившихся числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лишившихся в период обучения от родителей или единственного родителя, обучающихся в интернате, т.е. в учреждении, а также для обучающихся детей, находящихся в интернате, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 - для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лишившихся числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лишившихся в период

оказания помощи родителям или единственным родителем, и/или в лечебном и диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения определяется вид. при необходимости и/или с учетом особенностей заболевания ребенка.

- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно организовано 5-6 раз в сутки по месту (активного пребывания) ребенка.

8.9. При организации перевозок групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается исполнение обязанностей продюсера ("сбор паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно организовано горячее питание.

8.10. Перечень обязанностей продюсера, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении 9.

8.11. Целью контроля качества и безопасности приготовленного питания на площадке осуществляется точная работа от каждой партии приготовленного питания.

8.12. Отбор точного процесса осуществляется назначенным ответственным работником площадки (членом комиссии по контролю качества питания, разработчик готового продюсера), в специально выделенное специальное и промаркированное емкости (плотно закрытые) - отдельно каждое и (или) клярное и/или.

Точная работа осуществляется в объеме:

- порционные блюда, котлеты, супы, оладьи, колбаса, тертый - по 630, в объеме одного порции;
- 400 г хлеба, первое блюдо, гарнир и напитки (треть и/или) - в количестве не менее 100 г;
- порционные второе блюдо, котлеты, колбаса и т.д. оставляют по 630, в объеме одного порции).

8.13. Точное должно храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

8.14. Работа готова и для работы требуется только после проведения контроля комиссии по контролю качества питания, разработчик готового продюсера в составе не менее 3-4 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале разработчика готового питания продюсера (Приложение 12).

8.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- исполнение (прием) в 4 продюсера;
- исполнение остатков питания и от предыдущего приема и/или, приготовленного накануне;
- питание продюсера с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- использование (продуктов с наличием плесени и признаками гниения).

8.16. Проверка качества питания, соблюдение санитарно-гигиенических требований осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю качества питания, разработчик готового продюсера). Результаты контроля регистрируются в журнале разработчика готового питания (при необходимости) организатора.

8.17. компетенция директора кол. по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственного процесса, замена стареющих оборудования, его ремонт и обеспечение безопасности частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений площадки;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение площадки кол. достаточным количеством столовой и кухонной посуды, специальной, санитарно-гигиеническими средствами, расходным

оборудованием, и спортивным инвентарем;

- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

8.18. Режим питания устанавливается в зависимости от твержденного графика (расписания) занятий и твердого непосредственно директором школы) организационно организуется.

8.19. Работа школы организуется в течение всего учебного дня.

9. Порядок организации дополнительного питания школьников

9.1. При организации дополнительного питания детей в школе организационно организуется:

- ассортимент дополнительного питания (с учетом спроса) должен приниматься с учетом ограничений, указанных в приложении 8 данного Положения.
- соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного и приготовления; разливаются соки, напитки, питьевая вода в чистые не допускается.
- для организации дополнительного питания детей в школе допускается реализация пищевой продукции через аппарат для автоматического в. дачи пищевой продукции для автоматического в. дачи допускается к реализации пищевая продукция промышленного и приготовления в потребительской (мелкоблочной) упаковке (соки, нектар, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сыры (продукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мясные кондитерские изделия, в том числе шоколадные и микробиогенными (витаминызированные) со специальными содержаниями глутамата, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

10. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

10.1. Обеспечение питанием осуществляется за счет выделяемых ассигнований на питание школьников Российской Федерации осуществляется в соответствии и в порядке, который установлен органами государственной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления.

Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится образовательной организацией самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

11. Порядок организации питьевого режима в школе

11.1. Питьевой режим в школе организационно организуется, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должны обеспечиваться с соблюдением следующих требований:

11.1.1. Обеспечивается обеспечение питьевой водой, отвечающей требованиям.

11.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых (фонтанчиков, устройств для в. дачи воды, в. дачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. На базе стационарного питьевого (фонтанчика) должна ежедневно осуществляться с применением методов и средств (использование) и средств.

11.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительными питьевой (негазированной) водой промышленного производства, ежедневно запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

11.2. При органи'аии пит-евого ре*има с испол-'ованием Зпакованно0 пит-ево0 вод . пром . 6ленного прои'водства, Зстановок с до'ированн . м ро'ливом Зпакованно0 пит-ево0 вод . (кЗлеров), кипячено0 вод . дол*но + . т- о+еспечено наличие посЗд . и' расчета количества о+слЗ*иваем . 4 (списочного состава), и'готовленно0 и' материалов, предна'наченн . 4 для контакта с пи)ево0 продЗкие0, а так*е отдел-н . 4 промаркированн . 4 подносов для чисто0 и испол-'ованно0 посЗд . ; конте0неров - для с+ора испол-'ованно0 посЗд . однора'ового применения.

11.2.1. Упакованная (+Зтилированная) пит-евая вода допЗскается к в . даче детям при наличии докЗментов, подтвер*да5) и4 е7 проис4о*дение, +е'опасност- и качество, соответствие Зпакованно0 пит-ево0 вод . о+я'ател-н . м тре+ованиям.

11.3. &Злер . дол*н . ра'ме)ат-ся в места4, не подверга5) и4ся попадани5 прям . 4 солнечн . 4 лЗче0. &Злер . дол*н . подвергат-ся мо0ке с периодичност- 5, предЗсмотренно0 инстрЗкие0 по 2ксплЗтатаии, но не ре*е одного ра'а в сем- дне0. Мо0ка кЗлера с применением де'ин(ек1ионного средства дол*на проводит-ся не ре*е одного ра'а в три меся1а.

11.4. ДопЗскается органи'аия пит-евого ре*има с испол-'ованием кипячено0 пит-ево0 вод . , при Зсловии со+л5дения следЗ5) и4 тре+овани0:

- кипятит- водЗ нЗ*но не менее 5 минЗт;
- до ра'дачи детям кипяченая вода дол*на + . т- о4ла*дена до комнатно0 температур . непосредственно в емкости, где она кипятилас-;
- сменЗ вод . в емкости для е7 ра'дачи нео+4одимо проводит- не ре*е, чем чере' 3 часа. Перед смено0 кипячено0 вод . емкост- дол*на полност- 5 осво+о*дат-ся от остатков вод . , пром . ват-ся в соответствии с инстрЗкие0 по правилам м . т-я кЗ4онно0 посЗд . , ополаскиват-ся . ремя смен . кипячено0 вод . дол*но отмечат-ся в гра(ике, ведение которого осЗ) ествляется органи'аие0 в прои'вол-но0 (орме.

12. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

12.1. Родители ('аконн . е представители) о+Зча5) и4ся име5 т право:

- подават- 'аявление на о+еспечение свои4 дете0 л-готн . м питанием в слЗчая4, предЗсмотренн . 4 де0ствЗ5) ими нормативн . ми правов . ми актами;
- вносит- предло*ения по ЗлЗч6ени5 органи'аии питания о+Зча5) и4ся лично, чере' родител-ские комитет . и ин . е орган . госЗдарственно-о+) ественного Зправления;
- 'накомит-ся с основн . м (регЗлярн . м) и е*едневн . м мен5, 1енами на готовЗ5 продЗкии5 в 6 кол-но0 столово0;
- принимает- Зчастье в деятел-ности органов госЗдарственно-о+) ественного Зправления по вопросам органи'аии питания о+Зча5) и4ся.

12.2. Родители ('аконн . е представители) о+Зча5) и4ся о+я'ан . :

- при представлении 'аявления на л-готное питание ре+енка предоставит- администра1ии о+) ео+ра'овател-но0 органи'аии все нео+4одим . е докЗмент . , предЗсмотренн . е де0ствЗ5) ими нормативн . ми правов . ми актами;
- своевременно вносит- платЗ 'а питание ре+енка;
- своевременно не по'днее, чем 'а один ден- соо+) ат- классномЗ рЗководител5 о +оле'ни ре+енка или его временном отсЗтствии в 6 коле для снятия его с питания на период его (актического отсЗтствия);
- своевременно предЗпре*дат- меди1инского ра+отника и классного рЗководителя о+ име5) и4ся 3 ре+енка аллергически4 реак1ия4 на продЗкт . питания;
- вести ра'8яснител-нЗ5 ра+отЗ со своими дет-ми по привити5 им нав . ков 'дорового о+ра'а *и'ни и правил-ного питания.

13. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

13.1. О+ра'овател-ная органи'аия с 1ел- 5 совер6енствования органи'аии питания:

- органи'Зет постояннЗ5 ин(орма1ионно-просветител-скЗ5 ра+отЗ по пов . 6ени5 Зровня

кЗл-тЗр. питания 6 кол-ников в рамка4 о+ра'овател-но0 деятел-ности (в предметном содер*ании Зче+н . 4 кЗрсов) и внеЗче+н . 4 мероприяти0;

- о(ормляет и регЗлярно (не ре*е 1 ра'а в четверт-) о+новляет ин(ормаионн . е станд . , посвя) 7нн . е вопросам (ормирования кЗл-тЗр. питания;

- и'Зчает ре*им и раион питания о+Зча5) и4ся в домабни4 Зсловия4, потре+ности и во'мо*ности родителе0 в ребении вопросов ЗлЗчбения питания о+Зча5) и4ся с Зч7том ре*има (Знк1ионирования о+ра'овател-но0 органи'аии, пропЗскно0 спосо+ности 6 кол-но0 столово0, о+орЗдования пи) е+лока;

- органи'Зет систематическЗ5 ра+отЗ с родителями, проводит +есед . , лектории и дрЗгие мероприятия, посвя) 7нн . е вопросам роли питания в (ормировании 'доров-я человека, о+еспечения е*едневного с+алансированного питания, ра'вития кЗл-тЗр. питания, привлекает родителе0 к ра+оте с дет-ми по органи'аии досЗга и пропаганде 'дорового о+ра'а *и'ни, правил-ного питания в домабни4 Зсловия4;

- соде0ствЗет со'дани5 систем . о+) ественного ин(ормирования и о+) ественно0 2ксперти' . органи'аии питания с Зч7том бирокого испол-'ования потенiала органа госЗдарственно-о+) ественного Зправления, родител-ски4 комитетов классов, органов Зченического самоЗправления, во'мо*носте0 со'дания мо+ил-н . 4 родител-ски4 грЗпп и привлечения спеiалистов 'аинтересованн . 4 ведомств и органи'аии0, компетентн . 4 в вопроса4 органи'аии питания;

- о+еспечивает в части свое0 компетении ме*ведомственное в'аиме0ствие и координаи5 ра+от . ра'личн . 4 госЗдарственн . 4 слЗ*+ и органи'аии0 по совербенствовани5 и контрол5 'а качеством питания;

- проводит мониторинг органи'аии питания и 'накомит с его ре'Зл-татами педагогически0 персонал и родителе0. пока'атели мониторинга мо*ет в4одит- следЗ5) ее:

- количество дете0, о4ваченн . 4 питанием, в том числе двЗ4ра'ов . м;
- количество о+ога) енн . 4 и витамини'ированн . 4 продЗктов, испол-'Зем . 4 в раионе питания;
- количество ра+отников столов . 4, пов . сивби4 квали(икаи5 в текЗ) ем годЗ на городски4, краев . 4, ра0онн . 4 кЗрса4, семинара4;
- о+еспеченност- пи) е+лока столово0 современн . м те4нологическим о+орЗдованием;
- Здовлетворенност- дете0 и и4 родителе0 органи'аиие0 и качеством предоставляемого питания.

13.2. опрос . органи'аии питания (анали' ситЗаии, итоги, про+лем . , ре'Зл-тат . соiиологически4 опросов, предло*ения по ЗлЗчбени5 питания, (ормировани5 кЗл-тЗр. питания и др.) не ре*е 1 ра'а в полЗгодие о+сЗ*да5тся на родител-ски4 со+рания4 в класса4, не ре*е 1 ра'а в год в . носят на о+сЗ*дение в рамка4 о+) е 6 кол-ного со+рания, пЗ+личного отчета.

14. Ответственность и контроль за организацией питания

14.1. Директор о+) ео+ра'овател-но0 органи'аии со'да7т Зсловия для органи'аии качественного питания о+Зча5) и4ся и несет персонал-нЗ5 ответственност- 'а органи'аии5 питания дете0 в 6 коле.

14.2. Директор 6 кол . представляет Зкредител5 нео+4одим . е докЗмент . по испол-'овани5 дене*н . 4 средств на питание о+Зча5) и4ся.

14.3. Распределение о+я'анносте0 по органи'аии питания ме*дЗ директором, ра+отниками пи) е+лока, кладов) иком в о+ра'овател-но0 органи'аии отра*а5тся в дол*ностн . 4 инстрЗкии4.

14.4. & началЗ нового Зче+ного года директором 6 кол . и'дается прика' о на'начении ли1а, ответственного 'а питание в о+) ео+ра'овател-но0 органи'аии, комиссии по контрол5 'а органи'аиие0 и качеством питания, +ракера*З готове0 продЗкии, определя5тся и4 (Знк1ионал-н . е о+я'анности.

14.5. &онтрол- органи'аии питания в о+) ео+ра'овател-но0 органи'аии осЗ) ествля5т

директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, раkers готовой продукции, утвержденные приказом директора школы и органов самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе школы организаторов организации.

14.6. Ответственный (е) за организацию питания осуществляет учет питания учащихся детей в "Знале учета посещаемости детей, а также учет питания учащихся детей льготной категории, детей, полных и питание по индивидуальным меню.

14.7. Директор школы обеспечивает контроль:-

- в.полнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материално-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока школы организаторов организации и мест приема пищи и достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, рациональным оборудованием и значительным инвентарем;
- в.полнения соответствующих норм продуктового набора, норм потребления пищи в.4 ве) еств, энергетической ценности дневного рациона;
- Зслова питания и сроков реализации пищи в.4 продуктов.

14.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, раkers готовой продукции (медицинский работник) школы. осуществляет контроль:-

- качества поставленной и продуктов (ежедневно): осуществляет раkers, который включает контроль- целостности упаковки и органолептические свойства (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поставленной и продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительными документами (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения раkersа готовых блюд, рецептурного которого ежедневно аносятся в "Знале раkersа готовой пищи);
- режима отбора и Зслова питания соответствующих про+ (ежедневно);
- работ. пищеблока, его санитарного состояния, режима работы посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом "Знале (ежедневно);
- информирования родителей ("аконные представители) о ежедневном меню с Зкаанием в.4ода готов.4 блюд (ежедневно);
- в.полнения соответствующих норм питания на одного ребенка;
- в.полнения норм потребления основных пищи в.4 ве) еств (овощей, фруктов, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона (физиологическим потребностям учащихся) и (ежемесячно).

14.9. Школа, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- (формирует списки учащихся) и для предоставления питания;
- предоставляет Зкаанные списки "аведомостей прои'водством (бес-повар) для расчета размера средств, необходимых для обеспечения учащихся и питания;
- обеспечивает Зчет (актически посещаемости) классными столовой, охват питания, контролирует ежедневный порядок учета количества (актически полных учащихся) имися горячие "автраки по классам;
- Зточняет количество и персоналии (ирированы список детей и " малоимущих) и семей, предоставленных территориальным управлением социальной помощи населения;
- представляет на рассмотрение директору школы и органы

государственно-общественного управления списки учащихся и их, находящихся в трезвости и их с ограниченными возможностями здоровья;

- инициирует, организует и координирует работу по (формированию кал-тр. питания);
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

14.10. Классные руководители (общественные работники) организации:

- ежедневно представляют лицевые, ответственным за организацию питания данные на количество учащихся и их на следствии и их в течение дня;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи и в течение дня питания представляют ранее данные;
- ведут ежедневную таблицу учета полученных учащихся и их с едой;
- еженедельно представляют лицевые, ответственным за организацию питания, данные о (активном количестве приемов пищи) и по количеству учащихся емся;
- осуществляет в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривает в плане воспитательной работы мероприятия, направленные на (формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически вносят на рассмотрение в 40де родителей-сообщество вопрос. обеспечения полноценного питания учащихся);
- вносят на рассмотрение на заседаниях органа государственного управления, педагогического совета, совета при директоре предложения по улучшению питания.

14.11. Ответственным за работу по школе (администратор) обеспечивает дежурство учителей и учащихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены учащихся, общественный порядок и соблюдение работниками столовой в организации питания.

15. Документация

15.1. Школа должна иметь следующие документы по вопросам организации питания (регламентируются и их наличие, подтверждается их наличие по плану):

- положение об организации питания учащихся и их в школе;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в общеобразовательной организации;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, разработано готово производство;
- Положение о школьной столовой;
- договор на поставку продуктов питания;
- основное 2-4 недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарные и деловые (+л5д);
- ежедневное меню с указанием в 40да +л5д для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- едомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется менеджером школы кал. в 7-10 дней, а заполняется ежедневно;
- "Знаете ли вы калории" (расчет и оценка выполненного на одного ребенка среднесуточного рациона) в 40де производится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных веществ производится ежемесячно;
- "Знаете ли вы скорость" (ежедневно) в соответствии с СанПиН;

- "Знак +раера*а готово0 пи)ево0 прод3к1ии (в соответствии с СанПиН);
- "Знак Зчета ра+от . +актери1идно0 ламп . на пи)е+локе;
- "Знак генерал-но0 З+орки, ведомост- Зчета о+ра+отки посЗд . , столов . 4 при+оров, о+орЗдования;
- "Знак Зчета температурного ре*има 4олодил-ного о+орЗдования (в соответствии с СанПиН);
- "Знак Зчета температур . и вла*ности в складски4 поме)ения4 (в соответствии с СанПиН).

15.2. Перечен- прика'ов:

- О+ Зтвер*дении и введение в де0ствие настоя)его Поло*ения;
- О введении в де0ствие примерного 2-4 недел-ного мен5 для о+Зча5)и4ся о+)ео+ра'овател-но0 органи'а1ии;
- О+ органи'а1ии лече+ного и диетического питания дете0;
- О контроле 'а органи'а1ие0 питания;
- О+ Зтвер*дении ре*има питания;

16. **Заключительные положения**

16.1. Настоя)ее Поло*ение является локал-н . м нормативн . м актом о+)ео+ра'овател-но0 органи'а1ии, принимается на Педагогическом совете и Зтвер*дается (ли+о вводится в де0ствие) прика'ом директора о+)ео+ра'овател-но0 органи'а1ии.

16.2. се и'менения и дополнения, вносим .е в настоя)ее Поло*ение, о(ормля5тся в пис-менно0 (орме в соответствии де0ств35)им 'аконодател-ством Росси0ско0 , едера1ии.

16.3. Поло*ение принимается на неопределенн .0 срок. И'менения и дополнения к Поло*ени5 принима5тся в порядке, предЗсмотренном п.16.1. настоя)его Поло*ения.

16.4. После принятия Поло*ения (или и'менени0 и дополнени0 отдел-н .4 пЗнкторов и ра'делов) в ново0 редак1ии пред . дЗ)ая редак1ия автоматически Зтрачивает силЗ.

Приложение 1
к плану мероприятий по организации питания
в учреждении

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Имя, Фамилия, Отчество (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника о отсутствии применения лекарств и членов семьи	Подпись сотрудника о отсутствии лекарств и членов семьи и членов семьи	Результат осмотра медицинским работником (ответственный лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							
2							
3							

Приложение 2
к плану мероприятий по организации питания
открытых учреждений в 6 колее

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах : ел-сия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах : ел-сия и влажность - в процентах)					
		1	2	3	4	...	30

Приложение 3
к положению о+ органи'а1ии питания
о+3ча5) и4ся в 6 коле

**Журнал
бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
поступающей на пищеблок**

[illegible]

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Образовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи и - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи и (прием пищи) и определяются временем нахождения в организации и завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Образовательные организации с режимом продленного дня в образовательных организациях	до 14.00	дополнительно к завтраку и обеду
	до 17.00-18.00	дополнительно обед и полдник
Образовательные организации (обучающиеся на дому)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку и обеду
Образовательная организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник

Менюготавливаемых блюд
Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше

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

к поло*ени5 о+ органи'а1ии питания
о+3ча5) и4ся в 6 коле

Блюдо	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Баба, или овинное, или яичное, или творожное, или мясное +л5до (допускается комбинация ра'н . 4 +л5д 'автрака, при этом в . 4одка*дого +л5да может + . т-Змен-бен при условии со+л5дения о+) е0 масс . +л5д 'автрака)	150-200	200-250
/акЗска (4олодное +л5до) (салат, ово) и и т.п.)	60-100	100-150
Первое +л5до	200-150	250-300
второе +л5до (мясное, р . +ное, +л5до и' мяса пти1 .)	90-120	100-120
;арнир	150-200	180-230
Трет-е +л5до (компот, кисел-, ча0, напиток ко (еон . 0, какао-напиток, напиток и' биповника, сок)	180-200	180-200
, рЗкт .	100	100

Приложение 7
к положению о+ органи'а1ии питания
о+3ча5) и4ся в 6 коле

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в школе
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	<ле+ р*ано0	80	120
2	<ле+ п6еничн . 0	150	200
3	МЗка п6еничная	15	20
4	&рЗп . , +о+ов . е	45	50
5	Макаронн . е и 'деляя	15	20
6	&арто (ел-	187	187
7	Ово) и (све*ие, моро*ен . е, консервированн . е), вкл5чая солен . е и квабен . е (не +олее 10% от о+) его количества ово) е0), в т.ч. томат-п5ре, 'елен-, г	280	320
8	, рЗкт . све*ие	185	185
9	СЗ4о (рЗкт .	15	20
10	Соки плодово) н . е, напитки витамины'ированн . е, в т.ч. инстантн . е	200	200
11	Мясо 1-0 категории	70	78
12	СЗ+продЗкт . (печен-, я' . к, серд1е)	30	40
13	Пти1а (1 . плята-+ро0лер . потробен . е - 1 кат)	35	53
14	Р . +а ((иле), в т.ч. (иле сла+о- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	&исломолочная пи) евая продЗк1ия	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.*.)	50	60
18	С . р	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растител-ное	15	18
22	Я01о, 6т.	1	1
23	Са4ар (в том числе для приготовления +л5д и напитков, в слЗчае испол-'ования пи) ево0 продЗк1ии пром . 6ленного в . пЗска, содер*а) и4 са4ар, в . дача са4ара дол*на + . т- Змен- 6ена в 'ависимости от его содер*ания в испол-'Земом готово0 пи) ево0 продЗк1ии)	30	35
24	&ондитерские и'деляя	10	15
25	9а0	1	2
26	&акао-поро6ок	1	1,2
27	&о (е0н . 0 напиток	2	2
28	Дро* *и 4ле+опекарн . е	0,2	0,3
29	&ра4мал	3	4
30	Сол- пи) евая поваренная 0одированная	3	5
31	Спе1ии	2	2

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

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Перекус 'автрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Перекус 3*ин	200	250

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственного животного и птицы, ранее не прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих и птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца с дефектами, не позволяющими по санитарно-гигиеническим соображениям использовать.
9. Консервы с нарушением герметичности упаковки, упаковки, "хлопками", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Рыба, мясо, субпродукты, загрязненные различными примесями или зараженные аммиками вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Желтки, изделия из мясного сырья, диететические; ржаные и мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, оливковые масла (мясные и растительные), студни, (орбмак и сельди).
14. Макароны по-лотски (с арбем), макароны с разрезанными яйцами.
15. Творог из непастеризованного молока, (жирный творог, (жирный сметан без термической обработки).
16. Простокваша - "самокваш".
17. Жир и субпродукты (жироваренные и изделия), и не приготовленные.
18. Жир.
19. Соки концентрированные диететические (жирные).
20. Молоко и молочная продукция из дефектных по жирности продуктов сельскохозяйственного животного, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Желтки, и приготовленные из мяса, птицы, рыбы. (кроме соленых), не прошедшие и тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жирное (питательная) пищевая продукция и продукция животного происхождения.
25. Уксус, горчица, жжен, пережженный (красный, черный).
26. Жирное соусы, кетчупы, майонезы.
27. Овощи и (продукты консервированные, содержащие) ие уксус.
28. Жирное (натянутое; тонированное) ие напитки (в том числе энергетические).
29. Жироваренные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме в. печки).
30. Ядро арахисовых косточки, арахис.
31. Жироваренные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительного жира.
33. Животная реинка.

34. &Зм . с, кисломолочная продЗк1ия с содер*анием 2танола (+олее 0,5%).
35. &арамел-, в том числе леден1овая.
36. <олодн . е напитки и морс . (+е' термическо0 о+ра+отки) и' плодово-ягодного с . р-я.
37. Окроб ки и 4олодн . е сЗп . .
38. Яични1а-гла'Зн-я.
39. Па6тет . , +линчики с мясом и с творогом.
40. Бл5да и' (или на основе) сЗ4и4 пи)ев.4 кон1ентратов, в том числе +. строго приготовления.
41. &арто (ел-н . е и кЗкЗрЗ'н . е чипс . , снеки.
42. И'деля и' рЗ+леного мяса и р . + . , салат . , +лин . и олад-и, приготовленн . е в Зсловия4 палаточного лагеря.
43. С . рки творо*н . е; и'деля творо*н . е +олее 9% *ирности.
44. Молоко и молочн . е напитки, стерили'ованн . е менее 2,5% и +олее 3,5% *ирности; кисломолочн . е напитки менее 2,5% и +олее 3,5% *ирности.
45. ;отов . е кЗлиарн . е +л5да, не в4одя)ие в мен5 текЗ)его дня, реали'Зем . е чере' +З(ет . .

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)
с учетом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
; овядина	100	Мясо кролика	96
		Печен- говя* -я	116
		Мясо пти1 .	97
		Р . +а (треска)	125
		Творог с массово0 доле0 *ира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		&онина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с (ерм)	95
		Оленина (мясо с (ерм)	104
		&онсерв . мясн . е	120
Молоко пит-ево0 с массово0 доле0 *ира 3,2%	100	Молоко пит-ево0 с массово0 доле0 *ира 2,5%	100
		Молоко сг3) енное (1ел-ное и с са4аром)	40
		Сг3) ено-вареное молоко	40
		Творог с массово0 доле0 *ира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Р . +а (треска)	17,5
		С . р	12,5
		Я01о кЗриное	22
Творог с массово0 доле0 *ира 9%	100	Мясо говядина	83
		Р . +а (треска)	105
Я01о кЗриное (1 6т)	41	Творог с массово0 доле0 *ира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Р . +а (треска)	30
		Молоко 1ел-ное	186
		С . р	20
Р . +а (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массово0 доле0 *ира 9%	105
&арто (ел-	100	&апЗста +елокочанная	111
		&апЗста 1ветная	80
		Морков-	154
		Свекла	118
		Бо+ . ((асол-), в том числе консервированн . е	33
		;оро бек 'елен . 0	40
		;оро бек 'елен . 0 консервированн . 0	64
		&a+ачки	300
, рЗкт . све*ие	100	, рЗкт . консервированн . е	200
		Соки (рЗктов . е	133
		Соки (рЗктово-ягодн . е	133
		С34о (рЗкт . :	
		Я+локи	12
		9ернослив	17
		&Зрага	8
		И' 5м	22

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-12 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90
* жир. г/сут	79	92
Углевод. (г/сут)	335	383
Энергетическая ценность - (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В ₁ (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В ₂ (мг/сут)	1,4	1,6
витамин РР (мг/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
* железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
натрий (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
цинк (мг/сут)	3,0	4,0

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
1	2	3	4	5	6	7	8

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в общеобразовательной организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Образовательная организация с односторонним режимом работы (первая смена)	Завтрак	20-25%
	Обед	30-35%
	Полдник	10-15%
Образовательная организация с двусторонним режимом работы (вторая смена)	Обед	30-35%
	Полдник	10-15%