

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
МАОУ «СПШ №33»
протокол от «_29_» _08_ 2019г. № _1_

УТВЕРЖДЕНО
приказом МАОУ «СПШ №33»
от «_30_» _08. 2019_г. № 710__

**Положение
об организации рационального питания детей и подростков
в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
«Средняя политехническая школа №33»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания детей и подростков в МАОУ «СПШ №33» (далее ОО), определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов питания.

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в ОО являются:

а) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;

б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся;

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей учащихся ОО (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

ж) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании учащихся ОО, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

1.3. Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативных правовых документов:

- Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 (далее - Единые требования);

- Федерального закона от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
- Методических рекомендаций «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;
- Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н/178;
- Постановления Правительства Белгородской области от 30 декабря 2013 года № 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области на 2014-2020 годы»;
- Приказа департамента образования Белгородской области от 01 апреля 2014 года № 1086 «Об утверждении положения»;
- Постановления Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года № 469-пп «О мерах социальной поддержки детей их многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области»;
- Постановления администрации Старооскольского городского округа от 31 мая 2019 года № 1490 «О реализации постановления Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года №469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области»;
- Постановления администрации Старооскольского городского округа от 11 июня 2019 года №1608 «О внесении изменений в постановление главы администрации Старооскольского городского округа от 18 февраля 2014 года №492 «Об утверждении порядка формирования поименного списка отдельных категорий обучающихся для получения льготного горячего питания в период учебных

занятий в муниципальных общеобразовательных организациях Старооскольского городского округа» и в Порядок, утверждённый этим постановлением»;

- Приказа управления образования от 17 июня 2019 года № 975 «Об утверждении порядка обеспечения сухими пайками обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому по адаптированным образовательным программам».

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в ОО, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся в ОО, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

2. Основные организационные принципы питания учащихся в МАОУ «СПШ №33»

Питание детей в ОО регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденных постановлением от 23 июля 2008 г. № 45 и действующими с 1 октября 2008 года по настоящее время.

2.1. Для обучающихся ОО организуется двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

Для обучающихся, посещающих группу по присмотру и уходу в ОО дополнительно организуется полдник.

2.2. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы ОО. Интервалы между приемами пищи учащихся ОО составляет не менее 2 - 3 часов и не более 3,5-4 часов.

Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

2.3. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся ОО составляется примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.4. Предоставляет услугу по организации питания в ОО предприятие — победитель электронного аукциона на оказание услуг по организации питания учащихся, в соответствии с договором об оказании услуг по организации питания

обучающихся ОО.

2.5. Организационную работу по вопросам питания осуществляет ОО.

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

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

2.8. Руководитель ОО назначает приказами ответственных организаторов школьного питания из числа работников учреждения с определением им функциональных обязанностей и ответственных за осуществление контроля качества предоставляемой услуги.

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

2.9. К оказанию услуги по организации питания школьников допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа, имеющие квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.10. В ОО предусматривается централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в ОО организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в ёмкости.

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

2.11. Организация питания в ОО может осуществляться с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках ОО в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

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

2.12. Индустриальными способами производства питания для ОО рекомендуется обеспечивать промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство наборов (рационов) питания, с последующей их выдачей доготовочными и раздаточными столовыми ОО.

2.13. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических

режимов осуществляется бракеражной комиссией (назначается приказом по ОО), в состав которой входят медицинский работник, заведующий производством, представитель администрации ОО. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Представители родительской общественности могут принимать участие в контроле организации питания в ОО по согласованию с администрацией ОО.

Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечиваются посредством проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов.

Предметом школьного производственного контроля является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а именно детей и подростков (в т.ч. санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, технических регламентов и др.), выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий предприятиями, осуществляющими организацию питания в ОО, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

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

- контроль за формированием рациона питания, приемом пищи;
- входной производственный контроль, включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры t° и выборочные лабораторные исследования;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока, включая контроль проведения ремонтных работ;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологических процессов, в т.ч. хронометраж технологических процессов, инструментальные замеры t° в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения (в т.ч. инструментальные замеры t° ; экспресс-методы, такие, как йод - крахмальная проба, определение активного хлора в растворах; исследования смывов с объектов внешней среды);
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала;
- приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение t° готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы);
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания ОО осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их

качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

В питании учащихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах ОО, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, сохраняется в ОО до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются ОО или предприятием – победителем электронного аукциона на оказание услуг по организации питания в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

При организации питания учащихся должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

2.14. Питание в ОО может быть организовано за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

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

Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на ответственного организатора школьного питания, определенного ОО по приказу. Заявка на количество питающихся школьников предоставляется администрацией ОО накануне до 15 часов и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

2.16. Классные руководители или учителя ОО сопровождают детей в столовую и несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утвержденному списку.

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

2.18. В столовой ОО может быть организовано дежурство учителей и учащихся старше 14 лет, с согласия их родителей (законных представителей).

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

2.19. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания осуществляется на основе анализа состояния питания обучающихся ОО по следующим направлениям:

- а) состояние здоровья учащихся ОО;
- б) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
- в) обеспеченность учащихся ОО двухразовым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- г) соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- д) ценообразование, стоимость питания в ОО, дотации на питание обучающимся ОО из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
- е) изучение общественного мнения об организации питания в ОО;
- ж) система электронных безналичных расчетов при оплате питания учащихся ОО;
- з) пропаганда здорового питания в ОО;
- и) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- к) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в ОО;
- л) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в ОО.

3. Условия и порядок предоставления льготного питания отдельным категориям учащихся МАОУ «СПШ №33»

3.1. Поименный список отдельных категорий учащихся для получения льготного горячего питания в период учебных занятий в ОО формируется в отношении следующих категорий учащихся:

- дети из малоимущих семей;
- дети, находящиеся под опекой, попечительством или на воспитании в семейном детском доме;

- дети с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные образовательные программы.

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

3.3. Руководители ОО один раз в год (до 23 августа) формируют поименные списки учащихся из малоимущих семей, в том числе посещающих группу продленного дня, родители (законные представители), которых являются получателями ежемесячных пособий в управлении социальной защиты населения администрации Старооскольского городского округа для получения льготного горячего питания и направляют их в муниципальное казенное учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа».

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

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

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

Родители (законные представители) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные образовательные программы, предоставляют заключение психолого-медико-педагогической комиссии.

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

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

3.6. На основании согласованных управлением социальной защиты населения поименных списков учащихся из малоимущих семей, а также списков категорий учащихся, указанных в пункте 3.5., после предоставления ими подтверждающих документов на получение льготного горячего питания, руководители ОО по состоянию на 01 сентября формируют единый поименный список, издают приказ о предоставлении льготного горячего питания и направляют данный приказ в муниципальное казенное учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа».

3.7. В случае, если право на получение льготного горячего питания у учащихся наступило после формирования единого поименного списка и издания руководителем ОО приказа о предоставлении льготного горячего питания, учащийся включается в указанный список после предоставления необходимых документов, указанных в пункте 3.5.

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

3.9. Льготное горячее питание для обучающихся из малоимущих семей, обучающихся, находящихся под опекой, попечительством или на воспитании в семейном детском доме, предоставляется только в дни посещения обучающимися ОО.

3.10. Обеспечение льготным питанием детей из многодетных семей осуществляется в соответствии с Порядком предоставления субвенций из областного бюджета бюджетам муниципальных районов и городских округов на обеспечение льготным питанием детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области, утверждённым постановлением Правительства Белгородской области от 24.12.2018 года №469-пп.

3.11. Выдача сухих пайков обучающимся регламентируется Порядком обеспечения сухими пайками обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому по адаптированным образовательным программам, утверждённым приказом управления образования администрации Старооскольского городского округа №975 от 17 июня 2019 года (далее - Порядок). В соответствии с порядком право на получение сухого пайка имеют обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья ОО, получающих образование на дому по адаптированным образовательным программам (далее – обучающиеся с ОВЗ, получающие образование на дому).

3.12. Обучающиеся с ОВЗ, получающие образование на дому, обеспечиваются сухим пайком на весь период обучения в соответствии с приказом ОО, исходя из фактической стоимости двухразового горячего питания в день (стоимость молочного завтрака и обеда), утверждённого в муниципальной программе «Развитие образования Старооскольского городского округа».

3.13. Руководитель ОО до 5 числа месяца, следующего за отчетным, представляет в муниципальное казенное учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа» таблицу учёта посещаемости обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, ведомость на выдачу сухих пайков, справку ОО (организатора питания) с указанием общей суммы сухого пайка.

3.14. Родители (законные представители) получают сухие пайки в столовой ОО, за которыми закреплены обучающиеся с ОВЗ, получающие образование на дому, до 10 числа месяца, следующего за отчётным.

3.15. Финансовое обеспечение расходов ОО, связанных с обеспечением сухими пайками обучающихся с ОВЗ, получающих образование на дому, осуществляется за счёт бюджетных ассигнований, предусмотренных на указанные цели в плане финансово-хозяйственной деятельности ОО на соответствующий финансовый год и плановый период.

3.16. Выдача сухого пайка осуществляется шеф-поварами или поварами школьной столовой продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.4.5.2409-08, за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.17. При выборе продуктов питания для выдачи сухого пайка также рекомендуется руководствоваться ассортиментом пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, регламентированным требованиями п.6.31 (приложение 9 СанПиН 2.4.5.2409-08). Сухой паек должен включать не менее 2-х наименований продуктов из рекомендуемого перечня.

3.18. Руководитель ОО несёт ответственность за своевременное обеспечение сухими пайками обучающихся с ОВЗ, получающих образование на дому.

3.19. Замена сухого пайка на денежную компенсацию не производится.

4. Составление меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков

4.1. Примерное десятидневное (двухнедельное) меню с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся, разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в ОО, и согласовывается руководителями ОО и ТО управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Старооскольском районе.

4.2. Разработка меню для ОО осуществляется предприятием - победителем электронного аукциона на оказание услуг по организации питания учащихся.

4.3. Примерное десятидневное (двухнедельное) меню и перечень буфетной продукции подлежат обязательному согласованию с ТО управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Старооскольском районе.

4.4. Для обеспечения здоровым питанием всех учащихся ОО необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (таблица 1), а также раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Таблица 1. Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд

День: понедельник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

4.5. Меню для ОО рекомендуется разрабатывать на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей в основных пищевых веществах учащихся разных возрастных групп с учетом длительности их пребывания в ОО и учебной нагрузки.

4.6. При необходимости для учащихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания.

4.7. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

4.8. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

4.9. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

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

Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

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

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

4.12. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем ОО и руководителем предприятия - победителя электронного аукциона на оказание услуг по организации питания меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

5. Принципы формирования рационов питания и ассортимента пищевых

**продуктов, предназначенных для организации рационального питания
учащихся в МАОУ «СПШ №33»**

5.1. При формировании рационов питания учащихся 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 в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (таблица 2).

Таблица 2. ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	

Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

5.2. Учащихся ОО рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания.

5.3. Рационы питания детей и подростков различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и подростков и

формируются отдельно для младшего, среднего и старшего школьного возраста в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения (таблица 3).

Таблица 3. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков разного возраста

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для учащихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность(ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет. экв)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. экв)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

5.4. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания учащихся ОО, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.5. При организации питания учащихся ОО рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов (таблица 3), в том числе: мясо и мясопродукты; рыбу и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; яйца; пищевые жиры (за исключением кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров); овощи и фрукты; крупы, макаронные изделия и бобовые; хлеб и хлебобулочные изделия; сахар и кондитерские изделия.

Таблица 3. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для учащихся ОО

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста учащихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7 – 10 лет	11-18 лет	7 - 10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120

Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250*	250*	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	185**
Фрукты сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	200	200	200	200
Мясо 1 категории	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята (куры) 1 категории	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (2,5% и 3,2 % жирности)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (2,5% и 3,2 % жирности)	150	180	150	180
Творог (не более 9% жирности)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (не более 15% жирн.)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар ***	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2

Соль	5	7	5	7
------	---	---	---	---

Примечание: * Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

** Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

*** В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

5.6. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух- и трехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно быть следующим: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%).

5.7. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов – должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10-15%, 30-32% и 55-60% соответственно, а соотношение кальция к фосфору как 1:1,5.

5.8. Ежедневно в рационах 2–6 –и разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

5.9. При организации питания учащихся общеобразовательных организаций рекомендуется обеспечивать потребление обучающимися пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 60 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в ОО).

5.10. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо - творожное, яичное, крупяное (молочно - крупяное), мясное, рыбное. В завтрак широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки.

5.11. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи. На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства), целесообразно в обед давать детям свежие фрукты.

5.12. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

5.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

5.14. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов С, холодные супы, напитки – не выше 14 градусов С.

Согласно нормам СанПиН каждый учащийся ОО должен получать 60 - 85% необходимых пищевых веществ.

5.15. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

5.16. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

5.17. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

5.18. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

6. Рекомендации по использованию отдельных видов продуктов, в том числе повышенной биологической и пищевой ценности, обогащенных микронутриентами

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

6.2. 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 питание учащихся 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.

6.3. В качестве основного источника белков в составе рациона питания учащихся 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.

6.4. 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.

6.5. В качестве основного источника животных жиров в питании детей и подростков используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое сладко-сливочное масло, вологодское масло,

ограниченно - крестьянское и топленое масло). Запрещено использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

6.6. 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.

6.7. Рекомендуется включать в рацион питания детей и подростков сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов), пластифицированные сырные массы, а также специализированные плавленые сыры для детского и диетического питания, при производстве которых не используются фосфаты.

6.8. Поскольку молоко относится к продуктам повышенной эпидемической опасности, к его получению и переработке предъявляются повышенные требования. В питании обучающихся в ОО запрещается использовать молоко в натуральном виде. Натуральное удойное молоко расценивается как продовольственное сырье, не является продуктом готовым к употреблению в общественном питании и предназначено для дальнейшей переработки.

Для достижения оптимальной температуры отпуска молока его необходимо за 1,5-2 часа до реализации извлечь из холодильной установки и оставить на хранение при комнатной температуре.

6.9. В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). Так, сгущенное молоко можно использовать в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели). Сухое молоко может использоваться при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий. Нецелесообразно использовать сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток).

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

6.11. 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).

6.12. Ограничивается использование в питании детей и подростков жирных видов мяса (птицы). В питании детей и подростков рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину I категории, мясную свинину, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

6.13. В питании детей и подростков не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (термизированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

6.14. В питании детей и подростков не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

6.15. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания детей и подростков, ограничивается использование пищевых добавок.

Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.).

6.16. 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).

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

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

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

6.20. 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 (КИ).

6.21. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании детей и подростков, не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

6.22. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания учащихся только в период до 01 марта.

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

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- мясо диких животных;
- ядро абрикосовой косточки, арахис.

6.24. В питании детей и подростков в ОО не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья детей и подростков, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);
- кулинарные жиры;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- острые соусы (типа кетчупа);
- закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса);
- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);
- майонез для заправки первых блюд; ограничить использование майонеза для заправки салатов;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь;
- газированные напитки;
- мороженое и молочные продукты на основе растительных жиров;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;
- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики;
- жевательная резинка;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

6.25. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в ОО 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 обреси, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);

- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко –«самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- окрошки (холодные супы);
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу-глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- блюда из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку;
- остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне;
- карамель, в том числе леденцовая.

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

6.27. Производственный контроль за формированием рациона питания детей и подростков, его качественным и количественным составом, и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся, осуществляется специалистами, имеющими соответствующую профессиональную подготовку.

7. Организация дополнительного питания через школьные буфеты и торговые автоматы

7.1. В ОО может быть организована работа буфетов в течение всего учебного дня.

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

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

7.4. В ОО может осуществляться торговля пищевой продукцией с использованием торговых автоматов.

В ассортиментный перечень пищевых продуктов для торговли через торговые автоматы могут включаться:

- молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до 3,5%, не требующее особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С), в асептической упаковке, массой нетто до 250 г;

- стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 4%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С);

- творожные изделия (продукты), в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 10%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 125 г, с приложением пластмассовых ложечек;

- вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0,5 л;

- напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0,5 л;

- соки и нектары фруктовые и овощные натуральные (восстановленные витаминизированные или прямого отжима, без соли, консервантов и искусственных ароматизаторов) в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0,33 л.