

СОГЛАСОВАНО педагогическим советом МБОУ «Лицей» Протокол от 29.12.2022 № 17		УТВЕРЖДЕНО приказом МБОУ «Лицей» от 09.01.2023 № 4/1
--	--	--

Положение об организации питания учащихся

Настоящее Положение разработано в соответствии с федеральными правовыми актами и нормативно-правовыми актами Республики Крым, регулирующими вопросы организации питания учащихся:

- Конституция Российской Федерации, Конституция Республики Крым (ст.43,46);
- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 июля 2022 года (ст.37, ч.1, ч.4; ч.2 п.2; ст.79 п.7);
- Федеральным законом Российской Федерации от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- Федеральным законом от 06.10.2003 № 131 – ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции ред. от 30.12.2021, глава 4, статьи 19, 20);
- Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст.17 п.2);
- Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральным Законом Российской Федерации от 26.07.2006 №135-ФЗ (ст.17.1 п.10)(ред. От 02.07.2021) «О защите конкуренции» (с изм. и доп., вступ. В силу с 01.09.2021);
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 1 января 2022 года),
- Указы Президента Российской Федерации от 05.05.1992 №431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» и от 09.10.2007 №1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Постановление Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 №304 «Об утверждении порядка обеспечения питанием отдельных категорий учащихся муниципальных общеобразовательных организаций» (с изменениями от 15.03.2021 №146);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного врача РФ от 28.09.2020г. №28;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 №36;
- МР 2.3.6.0233 – 21 Методические рекомендации к организации общественного питания населения, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.03.2021;
- Рекомендации по организации питания учащихся общеобразовательных организаций МР 2.4. 0179-20,
- Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях МР2.4. 0180 – 20,

- Закон Республики Крым от 06.07.2015 №131-ЗРК «Об образовании в Республике Крым» (статья 5 пункт 14);

- Приказ Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 №3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым» (с изменениями и дополнениями);

- Постановление администрации Симферопольского района от 06.10.2021 № 709-п "Об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Симферопольского района в 2022 году;

- Постановление администрации Симферопольского района от 18.01.2022 № 24-п " О внесении изменений и дополнений в Постановление от 06.10.2021 № 709-п "Об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Симферопольского района в 2022 году";

- Постановление администрации Симферопольского района Республики Крым от 29.12.2022 года № 1126 «Об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Симферопольского района во втором полугодии 2022-2023 учебного года».

- Уставом общеобразовательной организации.

1. Основные положения.

1.1. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания учащихся Лицея, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений.

1.2. Настоящее Положение определяет:

- основные цели, задачи и требования к организации питания учащихся в Лицее;
- общие принципы обеспечения питанием;
- финансирование расходов на организацию питания;
 - требования к персоналу и помещениям пищеблока;
 - порядок поставки продуктов;
 - условия и сроки хранения продуктов;
 - требования к приготовленной пище;
 - устанавливает возрастные нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах;
- порядок предоставления питания учащимся Лицея;
 - порядок организации бесплатного питания в Лицее;
 - порядок организации питания учащихся Лицея за родительские средства;
 - порядок организации питьевого режима в школе;
 - ответственность и контроль за организацией питания;
 - права и обязанности родителей (законных представителей) учащихся;
 - информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания;
 - документация.

1.3. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию. Организация питания в Лицее осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) учащихся.

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

1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 14 июля 2022 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 платы родителей (законных представителей) за питание учащихся в общеобразовательной организации.

1.5. Организация питания в Лицее осуществляется штатными работниками (работниками предприятия общественного питания).

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся Лицея, родителей (законных представителей) учащихся, а также на работников Лицея.

1. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в Лицее является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания учащихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов.

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 пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся Лицея инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

2. Общие принципы организации питания в Лицее.

3.1. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 №273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями) ст. 37. ч.1 организация питания учащихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

3.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с изменениями на 14 июля 2022 года организация питания может осуществляться любым юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или организатором питания без образования юридического лица, образовательной организацией, организациями общественного питания.

3.3. Образовательная организация в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействует с органами муниципального образования и территориальным управлением Роспотребнадзора.

3.4. Ответственность за организацию питания учащихся возлагается на директора Лицея.

3.5. Организации общественного питания или организаторы питания, оказывающие услуги питания в образовательной организации или поставки продуктов в образовательную организацию, несут ответственность за качество и безопасность питания учащихся.

3.6. При заключении контрактов на поставку продуктов питания в образовательное учреждение устанавливаются обязанности поставщиков на проведение лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, а также на оплату исследований, проводимых заказчиком, в случае выявления несоответствия качества безопасности.

- 3.7. Порядок заключения договоров безвозмездного пользования помещениями пищеблоков, оборудованием в образовательном учреждении с организаторами питания, оказывающими услуги по горячему питанию детей, осуществляется в соответствии с пунктом 10 ст.17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135 – ФЗ «О защите конкуренции».
- 3.8. В целях приведения в соответствие ценовой политики стоимости горячего питания (завтрака и обеда) для учащихся образовательного учреждения, утвержденной нормативными правовыми актами Республики Крым и органов местного самоуправления, учитывается тот факт, что накладные расходы организаторов питания в виде аренды и коммунальных расходов (при передаче на безвозмездной основе имущества и оборудования на время заключения контракта и/или при освобождении или частичном погашении стоимости коммунальных услуг (электроэнергия, водоснабжение и теплоснабжение) общеобразовательной организацией не включаются в стоимость питания. Данные вопросы отражены в муниципальном контракте на оказание услуги по организации питания учащихся.
- 3.9. Также при заключении муниципальных контрактов на оказание услуги по организации питания учащихся с организатором питания руководителем образовательного учреждения включаются следующие вопросы:
- о проведении технического контроля соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам организаторами питания;
 - о своевременном прохождении медицинского обследования, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками пищеблоков за счет средств организаторов питания;
 - об организации производственного и лабораторного контроля за счет средств организаторов питания.
- 3.10. В муниципальном контракте на оказание услуги по организации питания учащихся при определении стоимости контракта необходимо указывать отдельно расчетную стоимость сырьевого набора и наценку в денежном выражении. При проведении торгов снижение стоимости сырьевого набора не допускается.

4. Финансирование расходов на организацию питания.

- 4.1. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 №273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями) ст.37 ч.4 обеспечение питанием учащихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, учащихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – органами местного самоуправления.
- 4.2. Финансирование расходов на организацию питания в образовательных организациях может осуществляться:
- за счет средств Федерального бюджета;
 - за счет средств бюджета Республики Крым;
 - за счет средств бюджета муниципальных районов и городских округов;
 - за счет средств родителей (законных представителей).
- 4.3. Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (по возрастным группам учащихся), и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными управлением Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым и городу Севастополь (Крымстат), по состоянию на 1 января текущего года (без учета торговой наценки розничного звена).

- 4.4. Субсидии (субвенции) из бюджета Республики Крым на организацию питания учащихся носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.
- 4.5. Размер и форма оплаты, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием учащихся, а также, в случае необходимости, размер компенсации родителям (законным представителям) устанавливается соответствующими органами муниципального образования.

5. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

- 5.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
- 5.2. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в общеобразовательной организации (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 1*) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.
- 5.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
 - снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
 - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
 - использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- 5.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.
- 5.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 5.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и

- холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Столовая, кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.
- 5.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.
- 5.8. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- 5.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 2*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.
- 5.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.
- 5.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

6. Порядок поставки продуктов

- 6.1 Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и общеобразовательной организацией.
- 6.2 Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам образовательной организации, с момента подписания контракта.
- 6.3 Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов образовательной организации.
- 6.4 Товар передается в соответствии с заявкой образовательной организации, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 6.5 Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 6.6 Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 6.7 На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 6.8 Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 6.9 Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.
- 6.10 Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- 6.11 Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок общеобразовательной организации (*Приложение*

3).

7. Условия и сроки хранения продуктов

- 7.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, заведующего производством (шеф-повара) и кладовщика, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.
- 7.2. Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 7.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 7.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 7.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
- 7.6. Школьная столовая обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.
- 7.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

8. Требования к приготовленной пище

- 8.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:
 - нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
 - размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
 - реализация на следующий день готовых блюд;
 - замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
 - привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
- 8.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в *Приложении 2*).
- 8.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.
- 8.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

9. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

- 9.1. Учащиеся общеобразовательной организации получают питание согласно установленному и утвержденному директором Лицея режиму питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации (*Приложение 4*).
- 9.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором общеобразовательной организации. В случае привлечения предприятия

общественного питания к организации питания детей, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться директором образовательного учреждения. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться директором Лицея.

9.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

9.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором Лицея, запрещается.

9.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинским работником Лицея составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора Лицея. Исправления в меню не допускаются.

9.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 5*).

9.7. Масса порций для детей должна строго соответствовать возрасту учащихся (*Приложение 6*).

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 7*);
- объём блюд для каждой возрастной группы (*Приложение 8*);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (*Приложение 9*).

9.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (*Приложение 10*).

9.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (*Приложение 11*).

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

9.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

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

9.13. При наличии детей в общеобразовательной организации, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

- 9.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.
- 9.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
- 9.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.
- 9.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц.

10. Порядок организации питания в общеобразовательной организации

- 10.1. Организация питания учащихся является обязательным направлением деятельности Лицея. (ч.1 ст.37 Закона №273 -ФЗ).
- 10.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.
- 10.3. Обеспечение питанием учащихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, учащихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – органами местного самоуправления.
- 10.4. Администрация общеобразовательной организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.
- 10.5. При нахождении детей в общеобразовательной организации более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.
- 10.6. Для учащихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед – 1 смена, обед и полдник – 2 смена), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- 10.7. Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающие в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, обеспечиваются учредителями таких организаций бесплатным двухразовым питанием за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.
- 10.8. При обеспечении бесплатным двухразовым питанием учащихся с ОВЗ по образовательным программам начального общего образования, не проживающих в

государственных и муниципальных образовательных организациях, учитываются п. 2.1 статьи 37 Федерального закона №273-ФЗ.

- 10.9. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием учащихся с ОВЗ, обучение которых организовано федеральными государственными образовательными организациями на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, устанавливается федеральными государственными органами, в ведении которых находятся соответствующие образовательные организации.
- 10.10. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием учащихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано государственными образовательными организациями субъектов Российской Федерации и муниципальными образовательными организациями на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, устанавливается соответственно органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления.
- 10.11. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, согласованным директором или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 10.12. Режим питания определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») и Методическими рекомендациями к организации питания населения МР 2.3.6.0233-21).
- 10.13. Питание учащихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель. Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Примерное двухнедельное меню (далее – меню) утверждается организатором питания, согласовывается руководителем образовательной организации.
- 10.14. Горячее питание осуществляется в соответствии с утвержденным меню.
- 10.15. Фактическое меню ежедневно утверждается директором Лицея, подписывается ответственным по питанию, заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником.
- 10.16. Ежедневное меню должно содержать информацию о возрастной категории, наименовании приема пищи, наименовании блюда, масса порции (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.
- 10.17. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 10.18. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.
- 10.19. Учащиеся общеобразовательной организации, в зависимости от смены обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.
- 10.20. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут
- 10.21. Учащиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.
- 10.22. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена

обеда завтраком. Обед должен включать закуску, горячее первое, второе блюдо и напиток.

10.23. Режим питания (График приема пищи) устанавливается в зависимости от утвержденного графика (расписания) учебных занятий, составляется ответственным за питание, утверждается директором Лицея и вывешивается в столовой.

10.24. Порядок организации бесплатного питания:

10.24.1. Учителя 1-4-х классов предоставляют на 1-м уроке заявку на предоставление горячих завтраков.

10.24.2. Для предоставления бесплатных обедов льготным категориям классные руководители 1-11 классов обязаны:

10.24.3. Ежедневно на перемене после 1го урока информировать социального педагога об отсутствии учащихся, получающих горячее бесплатное питание (личная подпись в таблице учёта посещаемости).

10.25. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания учащихся должны соблюдаться следующие требования:

- Питание учащихся должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных 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, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в *Приложении 13*, по каждому приему пищи.

- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции 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, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

10.26. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

10.27. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 9*.

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

10.29. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством

питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
 - холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
 - порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- 10.30. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
- 10.31. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 12*).
- 10.32. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование запрещенных пищевых продуктов;
 - использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
 - пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
 - овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
- 10.33. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции общеобразовательной организации.
- 10.34. В компетенцию директора Лицея по организации питания входит:
- утверждение ежедневного меню;
 - контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
 - капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
 - контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
 - обеспечение пищеблока школы достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
 - заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.
- 10.35. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

11. Порядок организации дополнительного питания школьников

11.1. При организации дополнительного питания детей в общеобразовательной организации должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении 8 данного Положения.
- соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.
- для организации дополнительного питания детей допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

- через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

11.2. Финансирование расходов на организацию дополнительного бесплатного питания учащихся, посещающих группы продленного дня, с предоставлением услуги по присмотру и уходу в муниципальных бюджетных образовательных организациях осуществляется за счет средств бюджета муниципального образования Симферопольский район Республики Крым для детей следующих льготных категорий:

- дети-инвалиды;
- дети с ограниченными возможностями здоровья;
- дети-сироты и оставшиеся без попечения родителей;
- дети из малоимущих семей;
- дети из многодетных семей;
- Дети граждан Российской Федерации, призванных на территории Республики Крым на военную службу по мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации» и участвующих в специальной военной операции;
- дети граждан Российской Федерации, заключивших контракт о прохождении военной службы с Министерством обороны Российской Федерации в действующих воинских частях Министерства обороны Российской Федерации, расположенных на территории Республики Крым и города федерального значения Севастополя и приравненные к ним лица, участвующие в специальной военной операции;
- дети граждан Российской Федерации, находящихся на лечении вследствие ранения (военной травмы), уволенных с военной службы вследствие ранения (военной травмы), полученного при выполнении боевых задач в связи с участием в специальной военной операции;
- дети граждан Российской Федерации, погибших при выполнении боевых задач в связи с участием в специальной военной операции;
- дети из числа лиц, эвакуируемых начиная с 24.02.2022 в результате сложившейся ситуации на приграничных с Украиной территориях.

12. Порядок организации питания, предоставляемого обучающимся Лицея на льготной основе

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

12.2. Бесплатное горячее питание учащихся общеобразовательной организации осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося на имя руководителя общеобразовательной организации.

12.3. В соответствии с п.2 постановления Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 №304 «Об утверждении порядка обеспечения питанием отдельных категорий

учащихся муниципальных общеобразовательных организаций», Постановлений Администрации Симферопольского района, бесплатное питание предоставляется следующим категориям учащихся общеобразовательного учреждения:

- детям-сиротам;
- детям, оставшимся без попечения родителей;
- лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- детям, с ограниченными возможностями здоровья, посещающим общеобразовательную организацию;
- детям, с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано на дому (компенсация);
- обучающимся из малоимущих семей;
- обучающимся из многодетных семей;
- лицам, эвакуируемым начиная с 24.02.2022 в результате сложившейся ситуации на приграничных с Украиной территориях;
- дети военнослужащих или приравненных к ним лиц, являющихся участниками специальной военной операции:
 - дети граждан Российской Федерации, призванных на территории Республики Крым на военную службу по мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21.09.2022 №647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации» и участвующих в специальной военной операции;
 - дети граждан Российской Федерации, заключивших контракт о прохождении военной службы с Министерством обороны Российской Федерации в действующих воинских частях Министерства обороны Российской Федерации, расположенных на территории Республики Крым и города федерального значения и приравненные к ним лица, участвующие в специальной военной операции;
 - дети граждан Российской Федерации, находящихся на лечении вследствие ранения (военной травмы), уволенных с военной службы вследствие ранения (военной травмы), полученного при выполнении боевых задач с участием в специальной военной операции;
 - дети граждан Российской Федерации, погибших при выполнении боевых задач с участием в специальной военной операции.

Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, а также дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (сухим пайком) или получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте.

12.4. Для получения бесплатного питания в общеобразовательном учреждении родителям (законным представителям) необходимо представить следующие документы:

12.4.1. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей:

- заявление законного представителя;
- копия правового акта администрации муниципального образования:
 - а) об установлении опеки (попечительства);
 - б) о создании приемной семьи.

12.4.2. Для детей с ограниченными возможностями здоровья, детям-инвалидам, обучение которых организовано в образовательной организации:

- заявление родителя (законного представителя);

- акт медико-социальной экспертизы – детям инвалидам;
(заключение психолого-медико-педагогической комиссии) лицам с овз;

Для получения денежной компенсации родители (законные представители) ребенка представляют в образовательную организацию:

- заявление о выплате денежной компенсации на имя руководителя образовательной организации;
- копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

12.4.3. Для учащихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка о признании семьи малоимущей, выданная исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения, в установленном порядке.

12.4.4. Для учащихся из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- удостоверение многодетной семьи, выданное исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере образования.

12.4.5. Для лиц, эвакуируемых, начиная с 24.02.2022 в результате сложившейся ситуации на приграничных с Украиной территориях:

- заявление родителя (законного представителя);
- документ, удостоверяющий личность прибывших лиц (родителя, законного представителя);
- миграционную карту с указанным сроком пребывания, либо иной документ, выданный Федеральной миграционной службой с указанным сроком пребывания.

12.4.6. Для получения бесплатного питания детям военнослужащих или приравненных к ним лиц, являющихся участниками специальной военной операции:

- заявление родителя (законного представителя);
- документ, подтверждающий участие родителя (законного представителя) в специальной военной операции или обеспечение выполнения боевых задач в ходе указанной операции, к которому относятся:

а) справки, выданные командирами (начальниками) воинских частей, подразделений, штабов, подтверждающие призыв гражданина на военную службу в Вооруженные силы Российской Федерации по мобилизации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21.09.2022 №647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации», с указанием даты или периода участия гражданина в специальной военной операции;

б) справки, выданные командирами (начальниками) воинских частей, подразделений, штабов, органов, оперативных и иных групп, командировочные удостоверения, судовые роли, подтверждающие даты или периоды участия гражданина в специальной военной операции или обеспечения им выполнения боевых задач в ходе указанной операции с указанием срока действия справки;

в) выписки из приказов командиров (начальников) воинских частей, подразделений, штабов, органов, оперативных и иных групп, командировочные удостоверения, судовые роли, подтверждающие даты или периоды участия гражданина в специальной военной операции или обеспечения им выполнения боевых задач в ходе указанной операции;

г) медицинские справки, выписки из истории болезни, подтверждающие даты или периоды участия гражданина в специальной военной операции или обеспечения им выполнения боевых задач в ходе указанной операции, а так же документы, подтверждающие получение им в связи с этим ранения, контузии или увечья, его гибель (смерть), решение суда об объявлении его умершим.

12.5. Общеобразовательная организация рассматривает документы, принимает решение о назначении обеспечения бесплатным питанием либо об отказе в обеспечении бесплатным питанием и уведомляет о принятом решении одного из родителей (законного представителя) учащегося в течение 5 рабочих дней после приёма документов, а также формирует личное дело каждого учащегося, обеспечиваемого бесплатным питанием, которое содержит

документы, перечисленные в п.10.3. настоящего положения.

12.6. Основанием для отказа в назначении бесплатного питания является:

- несоответствие категории учащегося, установленной в п.12.3;
- предоставление одним из родителей (законным представителем) учащегося в общеобразовательную организацию неполного пакета документов, или недостоверных сведений.

12.7. Список учащихся, получающих бесплатное питание, утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации 2 раза в год по состоянию на 1 сентября и 1 января в течение двух рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями), указанных в пункте 12.4. настоящего Положения.

12.8. Вновь прибывшие учащиеся начальных классов ставятся на бесплатное питание со дня прибытия и оформляются приказом директора по Лицея. Выбывшие учащиеся снимаются с бесплатного питания, согласно приказу о выбытии.

12.9. Классные руководители несут персональную ответственность за своевременность предоставления информации об отсутствии учащихся, учащихся льготной категории, осуществляют ежедневный контроль по питанию.

12.10. Обеспечение бесплатным питанием прекращается в случае отчисления учащегося из общеобразовательной организации либо если обучающийся утратил льготную категорию, установленную законодательством.

13. Порядок организации питания учащихся Лицея за родительские средства.

13.1. Горячее питание за родительские средства может быть организовано для всех учащихся.

13.2. Средняя стоимость горячего питания для учащихся за родительские средства устанавливается согласно стоимости питания учащегося в общеобразовательных организациях, исходя из рекомендованного СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» школьного рациона питания, согласовывается с Советом учреждения и утверждается приказом директора.

13.3. Плата за горячее питание школьников производится родителями (законными представителями) или предприятиями, которые согласно муниципального контракта оказывают услугу горячего питания в учреждении, в соответствии с решением родительского собрания (ежемесячно или еженедельно), по согласованию с руководством образовательной организации, путем перечисления денежных средств на расчетный счет не позднее 20 числа каждого месяца на следующий месяц питания.

13.4. При форме предварительного заказа питания родители, при своевременном уведомлении классного руководителя об отсутствии ребенка в учреждении по уважительной причине (болезни или другой причине), не оплачивают питание за пропущенные дни.

13.5. При несвоевременном получении информации об отсутствии учащегося родители оплачивают заказанное питание в полном объеме за все дни пропуска занятий ребенком.

14. Порядок организации питьевого режима в школе

14.1. Питьевой режим в общеобразовательной организации, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

14.2. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

14.3. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

14.4. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой

промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

14.5. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

14.6. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

14.7. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

14.8. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

15. Права и обязанности родителей (законных представителей) учащихся

15.1. Родители (законные представители) учащихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой и буфете;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания учащихся.

15.2. Родители (законные представители) учащихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации общеобразовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания, представлять назначения (справку) лечащего врача в случае необходимости организации для ребёнка лечебного или диетического питания.
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

16. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

16.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания учащихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания учащихся с учётом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственного-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- организует постоянную работу на официальном сайте в части раздела «Горячее питание» (примерное двухнедельное меню, ежедневное меню, информация для родителей, статьи о здоровом питании и т.п.)
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей. В показатели мониторинга может входить следующее:
 - количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
 - количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
 - количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на городских, краевых, районных курсах, семинарах;
 - обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
 - удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

16.2. Руководство Лицея ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания

16.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

17. Ответственность и контроль за организацией питания

17.1. Директор общеобразовательной организации создает условия для организации качественного питания учащихся и несет персональную ответственность за организацию

питания детей в Лицея.

17.2. Директор Лицея представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание учащихся.

17.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком в образовательной организации отражаются в должностных инструкциях.

17.4. К началу нового учебного года директором Лицея издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

17.5. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе общеобразовательной организации.

17.6. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню.

17.7. Директор Лицея обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока общеобразовательной организации и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

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

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям учащихся (ежемесячно).

17.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания, работников пищеблока;
- формирует списки учащихся для предоставления питания;

- предоставляет указанные списки заведующему производством (шеф-повару) для расчета размера средств, необходимых для обеспечения учащихся питанием;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися горячих завтраков по классам;
- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;
- представляет на рассмотрение директору Лицея и органу государственного управления списки учащихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также учащихся с ограниченными возможностями здоровья;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

17.10. Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество учащихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
- еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому учащемуся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

17.11. Ответственный дежурный (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и учащихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены учащихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

18. Документация

18.1. В образовательном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в общеобразовательной организации;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- Положение о школьной столовой;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником школы каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет

энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

18.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для учащихся общеобразовательной организации;
- Об организации лечебного и диетического питания детей (при наличии заявлений);
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;
- И др.

19. Заключительные положения

19.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

19.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

19.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.16.1. настоящего Положения.

19.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 1
к положению об организации питания
учащихся в школе

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционны х заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицин ского работни ка (ответст венного лица)
1							
2							
3							

Приложение 2
к положению об организации питания
учащихся в школе

**Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		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 Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	...	30

Приложение 3
к положению об организации питания
учащихся в школе

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

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение 4
к положению об организации питания
учащихся в школе

**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
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются

образования		временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, учащихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, учащихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00-18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник

Приложение 5
к положению об организации питания
учащихся в школе

Меню приготавливаемых 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							
завтрак:							
Итого за завтрак:							
обед:							
Итого за обед:							
полдник:							
Итого за полдник:							
ужин:							

<i>Итого за ужин:</i>							
<i>Итого за день:</i>							
День 2							
завтрак:							
обед:							
<i>Итого за второй</i>							
... и т.д. по дням							
Неделя 2							
День 1							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
... и т.д. по дням							
Итого за весь период							
Среднее значение за период:							

Приложение 6
к положению об организации питания
учащихся в школе

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

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

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

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Приложение 8
к положению об организации питания
учащихся в школе

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

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Второй ужин	200	250

Приложение 9
к положению об организации питания
учащихся в школе

**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 сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 10
к положению об организации питания
учащихся в школе

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95

Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
		Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение 11
к положению об организации питания
учащихся в школе

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
жиры г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (экв/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
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

Приложение 12
к положению об организации питания
учащихся в школе

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

Приложение 13
к положению об организации питания
учащихся в школе

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
Общеобразовательные организации с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Общеобразовательные организации с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%