ПОКУМЕНТ ПОПЦИСАН ПРОСТОЙ ЗПЕКТИННОЙ ПОПЦИСКОЙ ОЗЕКТИННОЙ ПОПЦИСКОЙ ОЗЕКТИННОЙ ОЗЕКТИННОМ ОЗЕКТИНН

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «ЯЛТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №7 имени НадиЛисановой»

муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым

298600, РК, г. Ялта, ул. Кирова, д. 9, тел. 3654-23-50-60, e-mail: yalta777777@mail.ru

СОГЛАСОВАНО на заседании педагогического совета МБОУ «ЯСШ № 7» Протокол № 1 от 12.01.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ Директор МБОУ «ЯСШ № 7»

Бышевая М.В. Приказ от 12.01.2024 г. № 11-о

Положение об организации питания обучающихся МБОУ «ЯСШ № 7»

1. Обшие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 29 декабря 2022 года, - постановлением Правительства Российской Федерации от 20.06.2020 № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развития образования», постановлением Правительства Российской Федерации от 14.02.2017 № 181 «О Единой государственной информационной системе социального обеспечения», статьей 84 Конституции Республики Крым, статьей 41 Закона Республики Крым от 29.05.2014 № 5-ЗРК «О системе исполнительных органов государственной власти Республики Крым», Законом Республики Крым от 21.08.2014 № 54-3РК «Об основах местного самоуправления в Республике Крым», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», MP 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 3 04 «Об утверждении Порядка обучающихся обеспечения питанием отдельных категорий муниципальных общеобразовательных организаций», постановлением Совета министров Республики Крым от 28.11.2017 № 638 «О внесении изменений в постановление Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304», постановлением Совета министров Республики Крым от 27.08.2020 № 514 «О внесении изменений в постановление Совета министров Республики Крым от 16 мая 2016 года .№ 204», приказом 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», совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю от 24.04.2017 № 1036/68 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных учреждениях Республики Крым» с изменениями, Постановлением администрации города Ялта от 26.12.2023 № 7780-п «О внесении изменений в постановление Администрации города Ялта от 28.08.2023 № 5159-п «Об

утверждении Порядка по организации питания в муниципальных образовательных учреждениях образования муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым», Уставом общеобразовательной организации.

- 1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.
- 1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.
- 1.4. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями от 5 декабря 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 обучающихся в общеобразовательной организации.
- 1.7. Организация питания в школе осуществляется арендаторами работниками предприятия общественного питания.
- 1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2. Основные цели и задачи организации питания

- 2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.
 - 2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:
 - обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы 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.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

- 3.1. 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.
- 3.2. 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.

- 3.3. 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.
- 3.4. 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.
- 3.5. 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.
- 3.6. 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 и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

- 3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.
- 3.8. 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.
- 3.9. 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.
- 3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.
- 3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и арендатором предприятием общественного питания.
- 4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам арендатора предприятия общественного питания, с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов образовательной организации.
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой арендатора предприятия общественного питания, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
 - 4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 4.9. 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 отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.
- 4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- 4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок общеобразовательной организации (Приложение 3).

5. Условия и сроки хранения продуктов

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем руководителя предприятия-арендатора, заведующего производством (шефповара) и кладовщика предприятия-арендатора, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
- 5.6. Школьная столовая обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овошей.
- 5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Требования к приготовленной пище

- 6.1. 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.
- 6.2. 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*).
- 6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.
- 6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

- 7.1. Обучающиеся общеобразовательной организации получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации (Приложение 4).
- 7.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным руководителем предприятия общественного питания и согласовываться директором общеобразовательной организации.
- 7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке общеобразовательной организации.
- 7.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, запрещается.
- 7.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником школы составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.
- 7.6. 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*).
- 7.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося (Приложение 6).
 - 7.8. 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).
- 7.9. 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).
- 7.10. 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).
- 7.11. 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.
- 7.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:
 - ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.
- 7.13. При наличии детей в общеобразовательной организации, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.
- 7.14. 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.
- 7.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
- 7.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.
- 7.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательной организации.

8. Порядок организации питания в общеобразовательной организации

- 8.1. Организация питания обучающихся в общеобразовательной организации является обязательным направлением деятельности школы.
- 8.2. 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.
- 8.3. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов органами местного самоуправления.
- 8.4. Администрация общеобразовательной организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- общеобразовательной 8.5. При нахождении детей В организации более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. 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.
- 8.6. На основании п. 3 ст.12 Федерального закона «О защите прав ребёнка», постановлений Совета Министров Республики Крым, постановлений Администрации города Ялты Республики Крым, приказов Департамента образования и молодежной политиики Администрации города Ялты Республики Крым организуется работа по обеспечению бесплатным питанием обучающихся.

Бесплатное горячее питание в общеобразовательном учреждении осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося на имя руководителя общеобразовательного учреждения.

Бесплатное горячее питание предоставляется обучающимся, получающим начальное общее образование в МБОУ «ЯСШ № 7».

Бесплатное двухразовое' горячее питание предоставляется детям, отнесенным к льготной категории:

- детям-сиротам;
- детям, оставшимся без попечения родителей;
- лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- детям с ограниченными возможностями здоровья, посещающими общеобразовательное учреждение;
- детям-инвалидам, имеющим статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
 - детям-инвалидам;
 - детям из малоимущих семей;
 - детям из многодетных семей;
 - детям, находящимся в сложной жизненной ситуации;
- детям прибывших лиц из числа эвакуированных граждан в результате сложившейся ситуации на приграничных с Украиной территориях;
 - детям, один из родителей которых призван на военную службу по мобилизации;
- детям, один из родителей которых поступил на военную службу по контракту и принимает участие в специальной военной операции на территориях Харьковской области, Запорожской области, Херсонской области, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины;
- детям, один из родителей которых добровольно изъявил желание принимать участие в специальной военной операции на территориях Харьковской области, Запорожской области, Херсонской области, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины в составе добровольческих подразделений, заключивший контракт с Министерством обороны или же с организацией, подведомственной Министерству обороны, военнослужащих ЧВК, военнослужащим (сотрудником) войск национальной гвардии;
- детям, один из родителей (законный представитель) которого находится в повторном браке за участником специальной военной операции на Украине.
- детям, один из родителей которых погиб или получил ранение (увечье) в ходе проведения специальной военной операции на территориях Запорожской области, Херсонской области, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины.

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

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

Родителям (законным представителям) детей с пищевыми особенностями, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, при невозможности обеспечить диетическое питание по индивидуальному меню (по назначениям лечащего врача) и осуществляющих питание таких детей готовыми домашними блюдами, взамен горячего питания выплачивается денежная компенсация за счет средств муниципального бюджета, равная стоимости такого питания в учреждении образования.

Бесплатное двухразовое горячее питание может предоставляться обучающимся кадетских классов, обучающимся с ослабленным состоянием здоровья и находящимся в

социально опасном положении, в пределах выделенных средств образовательным учреждениям.

Для получения бесплатного питания в МБОУ «ЯСШ № 7» родителям (законным представителям) необходимо представить следующие документы:

Для получения бесплатного питания в общеобразовательных учреждениях городского округа Ялта Республики Крым родителям (законным представителям) необходимо представить следующие документы:

- 1. Для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из числа детей-сирот, и детей, оставшихся без попечения родителей;
 - заявление законного представителя;
 - копия постановления Администрации города Ялта Республики Крым:
 - об установлении опеки (попечительства);
 - о создании приемной семьи;
 - копия страхового номера индивидуального лицевого счета.
 - 2. Для детей с ограниченными возможностями здоровья:
 - заявление родителя (законного представителя);
 - заключение психолого-медико-педагогической комиссии;
 - копия страхового номера индивидуального лицевого счета.
- 3. Для детей-инвалидов, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:
 - заявление родителя (законного представителя);
 - заключение психолого-медико-педагогической комиссии;
 - копия страхового номера индивидуального лицевого счета.
 - 4. Для детей-инвалидов:
 - заявление родителя (законного представителя);
 - справка, подтверждающая факт установления инвалидности,
 - копия страхового номера индивидуального лицевого счета.
 - 5. Для обучающихся из малоимущих семей:
 - заявление родителя (законного представителя);
- справку о признании семьи малоимущей, выданной исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения в установленном порядке;
 - копия страхового номера индивидуального лицевого счета.
 - 6. Для обучающихся из многодетных семей:
 - заявление родителя (законного представителя);
- удостоверение многодетной семьи, выданное исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере образования;
 - копия страхового номера индивидуального лицевого счета.
 - 7. Для обучающихся с ослабленным состоянием здоровья:
 - заявление родителя (законного представителя);
 - заключение врачебной комиссии учреждения здравоохранения;
 - копия страхового номера индивидуального лицевого счета.
 - 8. Для обучающихся, находящихся в социально опасном положении:
- -заявление родителя (законного представителя) или ходатайство социального педагога по факту выявления социально опасного положения учащегося;
 - 9. Для обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации:
- заявление родителя (законного представителя) или ходатайство социального педагога по факту выявления сложной жизненной ситуации обучающегося;
 - акт обследования жилищно-бытовых условий социальным педагогом;
 - копия страхового номера индивидуального лицевого счета.
- 10. Для обучающихся, прибывших лиц из числа эвакуированных граждан в результате сложившейся ситуации на приграничных с Украиной территориях:

- заявление родителя (законного представителя) или сопровождающего лица;
- документ, подтверждающий личность и место постоянного проживания (при наличии) или другой документ подтверждающий факт нахождения на данной территории прибывших лиц;
 - копия страхового номера индивидуального лицевого счета (при наличии).
- 11. Для обучающихся, один из родителей (законный представитель) которых призван на воинскую службу по мобилизации, поступил на военную службу по контракту и принимает участие в специальной военной операции на территориях Харьковской области, Запорожской области, Херсонской области, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины, добровольно изъявил желание принимать участие в специальной военной операции на территориях Харьковской области, Запорожской области, Херсонской области, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины в составе добровольческих подразделений, заключивший контракт с Министерством обороны или же с организацией, подведомственной Министерству обороны, военнослужащих ЧВК, военнослужащим (сотрудником) войск национальной гвардии:
 - заявление родителя (законного представителя);
 - документ, подтверждающий участие в специальной военной операции;
 - копия страхового номера индивидуального лицевого счета.
- 12. Для обучающихся, один из родителей (законный представитель) которого находится в повторном браке за участником специальной военной операции на Украине:
 - заявление родителя (законного представителя);
 - документ, подтверждающий участи в СВ О на Украине;
 - свидетельство о браке;
 - копия страхового номера индивидуального лицевого счета.

Обращение за дополнительными мерами социальной поддержки, предусмотренными пунктом 11. настоящего Порядка, осуществляется не ранее чем со дня убытия военнослужащего в места сбора и (или) на пункты (места) приема военнослужащих, призванных на военную службу по мобилизации.

Предоставление дополнительных мер социальной поддержки, предусмотренных пунктом 11. настоящего Порядка, осуществляется в период прохождения военнослужащим военной службы по мобилизации, контракту и др.

- 13. Для обучающихся, один из родителей которых погиб или получил ранение (увечье) в ходе проведения специальной военной операции на территориях Харьковской области, Запорожской области, Херсонской области, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины:
 - заявление родителя (законного представителя);
- документ, подтверждающий гибель, пропажу без вести или получение ранения при выполнении задач в ходе специальной военной операции;

Копия страхового номера индивидуального лицевого счета запрашивается с целью внесения информации, подлежащей размещению в Единой государственной информационной системе социального обеспечения, направления и обработки запросов, прав и обязанностей поставщиков информации и пользователей информационной системы, в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 14.02.2017 № 181 «О Единой государственной информационной системе социального обеспечения», положениями статьи 5 Федерального закона от 29.12.2015 № 388-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части учета и совершенствования предоставления мер социальной поддержки исходя из обязанности соблюдения принципа адресности и применения критериев нуждаемости».

В случае если в Единой государственной информационной системе социального обеспечения будет выявлена информация о том, что данная мера государственной поддержки уже была ранее предоставлена гражданину, то ему будет отказано в выдаче питания или социальной выплаты.

Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.

Выплата компенсации родителям (законным представителям) за детей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а также детей- инвалидов, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, получающих образование на дому, по заявлению родителей (законных представителей) осуществляется в течение всего периода обучения в муниципальном общеобразовательном учреждении, за исключением утраты ребенком статуса, на основании приказа руководителя учреждения со дня организации обучения на дому, но не ранее дня, следующего за днем предоставления родителем (законным представителем) вышеперечисленных документов.

Право на получение компенсации имеет один из родителей (законных представителей) обучающегося.

Компенсация выплачивается в соответствии с Порядком обращения родителей (законных представителей) за получением компенсационной денежной выплаты на питание детей с ограниченными возможностями здоровья, а также детей-инвалидов, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, получающих образование на дому по медицинским показаниям, утвержденным постановлением Администрации города Ялта Республики Крым.

Компенсация исчисляется из расчета количества дней обучения ребенка, согласно учебному плану обучающегося, на основании табеля занятий, за исключением выходных, праздничных дней и каникулярного времени, а также если обучающийся находится на больничном, при его нахождении в организациях отдыха и оздоровления, санаториях (во внеканикулярный период), на стационарном лечении в организациях здравоохранения, а также в других организациях, в которых обучающийся находится на полном государственном обеспечении.

Муниципальная общеобразовательная организация формирует личное дело каждого обучающегося, обеспечиваемого бесплатным питанием, которое содержит документы, указанные в п. 8.6. настоящего Порядка, принимает решение о назначении обеспечения бесплатным питанием либо об отказе в обеспечении бесплатным питанием и уведомляет о принятом решении одного из родителей (законного представителя) обучающегося в течение 5 рабочих дней после приема документов.

Список обучающихся, получающих бесплатное питание, утверждается приказом руководителя общеобразовательного учреждения по состоянию на 1 сентября и 1 января в течение двух рабочих дней со дня предоставления родителями (законными представителями) документов, указанных в пункте 8.6. настоящего Порядка.

Прибывшие среди учебного года или вновь выявленные обучающиеся льготной категории, имеющие право на получение бесплатного питания, определяются на получение бесплатного питания приказом руководителя общеобразовательного учреждения в течение 2 рабочих дней со дня предоставления родителями (законными представителями) документов. Питание таких обучающихся оплачивается из сложившейся экономии.

Обеспечение бесплатным питанием обучающихся осуществляется с даты издания приказа по общеобразовательному учреждению.

Сухим пайком взамен горячего питания обеспечиваются обучающиеся общеобразовательных учреждений, указанных в п. 8.6. настоящего Порядка, при переводе на дистанционную форму обучения в случаях введения на территории муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым режимов «Чрезвычайной ситуации», «Повышенной готовности», на период проведения ремонтных работ в организации, отсутствия энергоснабжения или водоснабжения и других форсмажорных обстоятельств, нарушающих функционирование образовательных учреждений в штатном режиме, согласно нормативным правовым актам.

Порядок обеспечения обучающихся сухим пайком разрабатывается и утверждается руководителем образовательного учреждения.

Основанием для отказа в назначении бесплатного питания является:

- несоответствие обучающегося категории, установленной в пункте 6.3. настоящего Порядка;
- -предоставление одним из родителей (законным представителем) обучающегося в муниципальное общеобразовательное учреждение неполного пакета документов, указанных в пункте 8.6. настоящего Порядка, или недостоверных сведений.

Обеспечение бесплатным питанием прекращается в случае отчисления обучающегося из муниципального общеобразовательного учреждения либо если обучающийся утратил льготную категорию, установленную в пункте 6.3 настоящего Порядка.

- 8.7. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, согласованным директором школы или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 8.8. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в школе должны соблюдаться следующие требования:
 - питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (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.
 - на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.
 - 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, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 - для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, 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.

- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5-6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.
- 8.9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении* 9.
- 8.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 8.11. 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).
- 8.12. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от $+2^{\circ}$ C до $+6^{\circ}$ C.
- 8.13. 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).
- 8.14. 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 недоброкачественности (порчи);
 - овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
- 8.15. 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.
 - 8.16. В компетенцию директора школы по организации питания входит:
 - утверждение ежедневного меню;
 - контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями.
- 8.17. Режим питания устанавливается в зависимости от утвержденного графика (расписания) учебных занятий и утверждается непосредственно директором общеобразовательной организации.
 - 8.18. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

9. Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся с ОВЗ

- 9.1. При обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся 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.
- 9.2. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся 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.
- 9.3. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся 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.

Выплата компенсации родителям (законным представителям) за детей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а также детей-инвалидов, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому, по заявлению родителей (законных представителей), осуществляется в течение всего периода обучения учащегося в муниципальном общеобразовательном учреждении, за исключением утраты ребенком статуса, на основании приказа руководителя учреждения со дня организации обучения на дому, но не ранее дня, следующего за днем предоставления родителем (законным представителем) вышеперечисленных документов.

Право на получение компенсации имеет один из родителей (законных представителей) обучающегося.

Компенсация выплачивается в соответствии с Порядком обращения родителей (законных представителей) за получением компенсационной денежной выплаты на питание детей с ограниченными возможностями здоровья, а также детей-инвалидов, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому по медицинским показаниям, утвержденным постановлением Администрации города Ялта Республики Крым от 16.12.2019 № 3060-п.

Компенсация исчисляется из расчета количества дней обучения ребенка, согласно учебному плану обучающегося на основании табеля занятий за исключением выходных, праздничных дней и каникулярного времени, а так же если обучающийся находится на больничном, при его нахождении в организациях отдыха и оздоровления, санаториях (во внеканикулярный период), на стационарном лечении в организациях здравоохранения, а также в других организациях, в которых обучающийся находится на полном государственном обеспечении.

Муниципальная общеобразовательная организация формирует личное дело каждого обучающегося, обеспечиваемого бесплатным питанием, которое содержит документы, указанные в п. 8.6. настоящего Положения, принимает решение о назначении обеспечения бесплатным питанием либо об отказе в обеспечении бесплатным питанием и уведомляет о принятом решении одного из родителей (законного представителя) обучающегося в течение 5 рабочих дней после приема документов.

9.4. Решение об обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано федеральными государственными образовательными организациями, находящимися в ведении Министерства просвещения Российской Федерации, на дому, принимается образовательной организацией ежегодно до 1 сентября текущего года на основании заявления родителей

(законных представителей) обучающегося с OB3 о предоставлении бесплатного двухразового питания (Приложение №14).

- 9.5. Решение о предоставлении бесплатного двухразового питания обучающимся с OB3, обучение которых организовано образовательными организациями на дому, принятым на обучение в образовательную организацию в течение учебного года или приобретающим право на предоставление бесплатного двухразового питания в течение учебного года, принимается образовательной организацией в течение 5 рабочих дней со дня принятия их на обучение или приобретения указанного права на основании заявления.
- 9.6. Основаниями для прекращения предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ являются:
 - прекращение образовательных отношений;
 - утрата права на получение бесплатного двухразового питания.
- 9.7. В случае утраты права на получение бесплатного двухразового питания родители (законные представители) обучающихся с ОВЗ уведомляют в письменной форме общеобразовательную организацию об изменении обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового питания, в срок до 5 рабочих дней со дня возникновения таких обстоятельств.
- 9.8. Предоставление бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ прекращается со дня принятия распорядительного акта организацией, осуществляющей образовательную деятельность, о прекращении предоставления бесплатного двухразового питания по основаниям, перечисленным в пункте 9.7. настоящего Положения.
- 9.9. Обучающимся с OB3, обучение которых организовано образовательными организациями на дому, бесплатное двухразовое питание заменяется денежной компенсацией за учебные дни на основании заявления (Приложение №15).
- 9.10. Денежная компенсация обучающимся с OB3, принятым на обучение в образовательную организацию с начала учебного года или приобретающим право на денежную компенсацию с начала учебного года, предоставляется с 1 сентября учебного года.
- 9.11. Денежная компенсация обучающимся с ОВЗ, принятым на обучение в образовательную организацию в течение учебного года или приобретающим право на денежную компенсацию в течение учебного года, предоставляется с 1-го числа месяца, следующего за месяцем подачи заявления о денежной компенсации.
- 9.12. На основании распорядительного акта образовательной организации денежная компенсация ежемесячно перечисляется общеобразовательной организацией на счет обучающегося с ОВЗ или его родителя (законного представителя), указанного в заявлении о денежной компенсации, не позднее 10-го числа следующего месяца.
- 9.13. Образовательная организация ведет ежедневный учет количества фактически полученного бесплатного двухразового питания в соответствии с численностью обучающихся с ОВЗ.
- 9.14. Бесплатное двухразовое питание предоставляется обучающимся с ОВЗ в дни их фактического обучения (участия в теоретических и практических занятиях).
- 9.15. Размер денежной компенсации определяется образовательной организацией самостоятельно исходя из стоимости предоставления бесплатного двухразового питания в учебный день и в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных общеобразовательной организации на эти цели.

10. Порядок организации дополнительного питания школьников

- 10.1. 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 реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.
- для организации дополнительного питания детей в школе 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 содержание 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. Порядок организации питьевого режима в школе

- 11.1. Питьевой режим в общеобразовательной организации, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:
- 11.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.
- 11.1.2. 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.
- 11.1.3. 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.
- 11.2. 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.
- 11.2.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.
- 11.3. 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.
- 11.4. 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.

12. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

12.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

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

12.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

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

13. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

13.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной 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 обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся 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 государственно-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;

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

14. Ответственность и контроль за организацией питания

- 14.1. Директор общеобразовательной организации создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.
- 14.2. Директор школы представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.
- 14.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком в образовательной организации отражаются в должностных инструкциях.
- 14.4. К началу нового учебного года директором школы 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.
- 14.5. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе общеобразовательной организации.
- 14.6. Ответственный (-е) 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.
 - 14.7. Директор школы обеспечивает контроль:
 - материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- 14.8. 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 (товарнотранспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарноэпидемиологическими 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 обучающихся (ежемесячно).

14.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

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

14.10. Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся 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 полученного обучающимися питания;
- еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственно-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по

улучшению питания.

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

15. Документация

- 15.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):
 - настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе;
 - 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).

15.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся общеобразовательной организации;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;

16. Заключительные положения

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

- 16.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 16.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.16.1. настоящего Положения.
- 16.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Гигиенический журнал (сотрудники)

$N_{\underline{0}}$	Дата	ФИО работника	Должность	Подпись	Подпись	Результат осмотра	Подпись
Π/Π		(последнее при		сотрудника об	сотрудника об	медицинским	медицин
		наличии)		отсутствии	отсутствии	работником	ского
				признаков	заболеваний	(ответственным	работни
				инфекционны	верхних	лицом)	ка
				х заболеваний	дыхательных	(допущен/отстранен)	(ответст
				у сотрудника	путей и		венного
				и членов	гнойничковых		лица)
				семьи	заболеваний		
					кожи рук и		
					открытых		
					поверхностей		
					тела		
1							
2							
3	•						

Приложение 2 к положению об организации питания обучающихся в школе

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование	Месяц/дни	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)						
	складского помещения	1	2	3	4	•••	30		

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок

Дата и час поступления пищевой продукции	Наимен	Фасовка	Дата выработки	Изготов итель	щик	Количество поступивше го продукта (в кг, литрах, шт)	подтверждающего безопасность	й оценки поступившего	конечный срок	Дата и час фактическ ой реализаци и	венного	Приме чание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

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	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
начального и среднего профессионального образования	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
в общеобразовательной организации	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	8.30-14.30	завтрак и обед
пребыванием в период каникул	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник

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

Прием пищи	Наименование	Вес блюда		Іищев: ществ:		Энергетическая ценность	№ рецептуры	
	блюда	олюда	Б	Ж	\mathbf{y}	(ккал)	рецептуры	
	L	Неде	ля 1		1	-		
День 1								
завтрак:								
Итого за завтрак:								
обед:								
Итого за обед:								
полдник:								
Итого за полдник:								
ужин:								
Итого за ужин:								
Итого за день:								
День 2								
завтрак:								
обед:								
Итого за второй								
и т.д. по дням								
	T	Неде	ля 2		1		1	
День 1								
завтрак:								
Имага за загланам								
Итого за завтрак:								
и т.д. по дням								
Итого за весь период								
Среднее значение за период:								

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

Блюдо	Масса порций				
БЛЮДО	7-11 лет	12 лет и старше			
Каша, или овощное, или яичное,	150-200	200-250			
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)					
Закуска (холодное блюдо)	60-100	100-150			
(салат, овощи и т.п.)					
Первое блюдо	200-150	250-300			
Второе блюдо (мясное, рыбное,	90-120	100-120			
блюдо из мяса птицы)					
Гарнир	150-200	180-230			
Третье блюдо (компот, кисель, чай,	180-200	180-200			
напиток кофейный, какао-напиток,					
напиток из шиповника, сок)					
Фрукты	100	100			

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

N	Наименование пищевой продукции	Итого	за сутки
	или группы пищевой продукции	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,	280	320
	консервированные), включая соленые и		
	квашеные (не более 10% от общего количества		
	овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г		
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки	200	200
	витаминизированные, в т.ч. инстантные		
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или	58	77
	малосоленое		
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	30	35
	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)		
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

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

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

- 1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
- 2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- 3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- 4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- 5. Непотрошеная птица.
- 6. Мясо диких животных.
- 7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- 8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- 9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- 10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- 12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- 13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- 14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
- 15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- 16. Простокваша "самоквас".
- 17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- 18. Квас.
- 19. Соки концентрированные диффузионные.
- 20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- 21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- 23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- 24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- 25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- 26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
- 27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- 28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- 29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- 30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- 32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- 33. Жевательная резинка.

- 34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- 35. Карамель, в том числе леденцовая.
- 36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- 37. Окрошки и холодные супы.
- 38. Яичница-глазунья.
- 39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- 40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- 42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- 43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- 44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- 45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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

Товядина	Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Печень говяжья 116		100	Мясо кролика	96
Рыба (треска) 125				116
Творог с массовой долей жира 9% 120			Мясо птицы	97
Творог с массовой долей жира 9% 120			Рыба (треска)	125
Конина I кат. 104				120
Мясо лосося (мясо с ферм) 95 Оленина (мясо с ферм) 104 Копсервы мясные 120 Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5% 100 Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5% 100 Молоко стущенное (цельное и с сахаром) 40 Стушено-вареное молоко 40 Творог с массовой долей жира 9% 17 Мясо (говядина II кат.) 14 Мясо (говядина II кат.) 17,5 Сыр 12,5 Яйцо куриное 22 Пворог с массовой долей жира 9% 31 Мясо (говядина) 26 Рыба (треска) 30 Молоко цельное 186 Сыр 20 Рыба (треска) 30 Мясо (говядина) 87 Творог с массовой долей жира 9% 105 Картофель 186 Сыр 20 Рыба (треска) 30 Мясо (говядина) 87 Творог с массовой долей жира 9% 105 Картофель 186 Сыр			Баранина II кат.	97
Оленина (мясо с ферм) 104			Конина I кат.	104
Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5% 100			Мясо лосося (мясо с ферм)	95
Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5% 100			Оленина (мясо с ферм)	104
Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5% массовой долей жира 3,2% 100 Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5% молоко (привенное (цельное и с сахаром)) 40 70 40 40 70 40 40 70 40 40 70 40 40 70 40 40 70 40 40 70 40 40 70 40 40 70 40 40 70 40 40 70 40 40 70 40 40 70 40 40 70 40 40 70 40 40 70 40 40 70				120
массовой долей жира 3,2% Молоко сгущенное (цельное и с сахаром) 40 Сгущено-вареное молоко 40 Творог с массовой долей жира 9% 17 Мясо (говядина II кат.) 14 Рыба (треска) 17,5 Сыр 12,5 Яйцо куриное 22 Ишт) 41 Творог с массовой долей жира 9% 31 Мясо (говядина) 26 Рыба (треска) 30 Молоко цельное 186 Сыр 20 Рыба (треска) 30 Молоко цельное 186 Сыр 20 Рыба (треска) 30 Молоко цельное 186 Сыр 20 Рыба (треска) 87 Творог с массовой долей жира 9% 105 Картофель 87 Творог с массовой долей жира 9% 105 Картофель 80 Морковь 154 Свекла 118 Бобы (фасоль), в том числе консервированные 20 <td< td=""><td>Молоко питьевой с</td><td>100</td><td></td><td>100</td></td<>	Молоко питьевой с	100		100
жира 3,2% Сгущено-вареное молоко Творог с массовой долей жира 9%				40
Творог с массовой долей жира 9% 17	жира 3,2%			
Мясо (говядина I кат.) 14 Мясо (говядина II кат.) 17 Рыба (треска) 17,5 Сыр 12,5 Яйцо куриное 22 Ишт) Мясо говядина 83 Рыба (треска) 105 Мясо (говядина) 26 Рыба (треска) 30 Молоко цельное 186 Сыр 20 Рыба (треска) 87 Творог с массовой долей жира 9% 105 Картофель 100 Картофель 100 Картофель 100 Картофель 100 Картофель 100 Картофель 111 Капуста белокочанная 111 Капуста цветная 80 Морковь 154 Свекла 106 Бобы (фасоль), в том числе консервированные 33 Горошек зеленый 40 Горошек зеленый консервированные 200 Соки фрукты консервированные 133 Соки фруктовые 133 Соки фруктовые 133	•		Творог с массовой долей жира 9%	
Мясо (говядина II кат.) 17				
Рыба (треска) 17,5 Сыр				
Сыр Яйцо куриное 12,5 Творог с массовой долей жира 9% 100 Мясо говядина 83 Яйцо куриное (1 шт) 41 Творог с массовой долей жира 9% 31 Имсо (говядина) 26 26 Рыба (треска) 30 Молоко цельное 186 Сыр 20 Рыба (треска) 100 Мясо (говядина) 87 Творог с массовой долей жира 9% 105 Картофель Капуста белокочанная 111 Капуста белокочанная 111 Капуста фелокочанная 111 Капуста фелокочанная 118 Бобы (фасоль), в том числе консервированные 33 Свекла 118 Бобы (фасоль), в том числе консервированные 33 Горошек зеленый 40 Горошек зеленый консервированные 200 Соки фрукты консервированные 200 Соки фруктово-ягодные 133 Сухофрукты: 36локи 12 Чернослив 17 Кррага 8				
Творог с массовой долей жира 9% 100 Мясо говядина 83 Яйцо куриное (1 шт) 41 Творог с массовой долей жира 9% 31 Имсо (говядина) 26 30 Рыба (треска) 30 Мясо (говядина) 26 Рыба (треска) 100 Мясо (говядина) 87 Творог с массовой долей жира 9% 105 Картофель Капуста белокочанная 111 Капуста цветная 80 Морковь 154 Свекла 118 Бобы (фасоль), в том числе консервированные 33 Горошек зеленый 40 Горошек зеленый консервированные 300 Фрукты свежие Фрукты консервированные 200 Соки фруктово-ягодные 133 Сухофрукты: 36 Жолоки 12 Чернослив 17 Курага 8				
Творог с массовой долей жира 9% 100 Мясо говядина 83 Яйцо куриное (1 шт) 41 Творог с массовой долей жира 9% 31 Имсо (говядина) 26 26 Рыба (треска) 30 Молоко цельное 186 Сыр 20 Мясо (говядина) 87 Творог с массовой долей жира 9% 105 87 Картофель 100 Капуста белокочанная 111 Капуста цветная 80 морковь 154 Свекла 118 Бобы (фасоль), в том числе консервированные 33 Горошек зеленый 40 Горошек зеленый консервированные 64 Кабачки 300 Фрукты консервированные 200 Соки фруктовые 133 Сухофрукты: 133 Сухофрукты: Яблоки 12 Чернослив 17 Курага 8				22
Долей жира 9% Рыба (треска) 105 Яйцо куриное (1 шт) 41 Творог с массовой долей жира 9% 31 Мясо (говядина) 26 Рыба (треска) 30 Мясо (треска) 186 Сыр 20 Рыба (треска) 100 Мясо (товядина) 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 консервированный 64 Кабачки 300 Фрукты свежие 100 Фрукты консервированные 133 Соки фруктовые 133 Соки фруктовые 133 Соки фруктово-ягодные 133 Сухофрукты: Яблоки 12 Чернослив 17 Курага 8	Творог с массовой	100		
Яйцо куриное (1 шт) 41 Творог с массовой долей жира 9% 31 (1 шт) Мясо (говядина) 26 Рыба (треска) 30 Молоко цельное 186 Сыр 20 Рыба (треска) 87 Творог с массовой долей жира 9% 105 Картофель 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 консервированные 200 Соки фруктовые 133 Соки фруктово-ягодные 133 Сухофрукты: 36локи 12 Чернослив 17 Курага 8				
Мясо (говядина) 26	Яйно куриное	41	(1 /	
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 консервированный 64 Кабачки 300 Фрукты консервированные 200 Соки фруктовые 133 Соки фруктово-ягодные 133 Сухофрукты: Яблоки 12 Чернослив 17 Курага 8				
Молоко цельное 186 Сыр 20 Рыба (треска) 100 Мясо (говядина) 87 Творог с массовой долей жира 9% 105 Картофель Капуста белокочанная 111 Капуста цветная 80 Морковь 154 Свекла 118 Бобы (фасоль), в том числе консервированные 33 Горошек зеленый 40 Горошек зеленый консервированные 64 Кабачки 300 Фрукты свежие 100 Фрукты консервированные 200 Соки фруктовые 133 Соки фруктово-ягодные 133 Сухофрукты: Яблоки 12 Чернослив 17 Курага 8	,			
Сыр 20 Рыба (треска) 100 Мясо (говядина) 87 Творог с массовой долей жира 9% 105 Картофель 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				
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 консервированные 200 Соки фруктовые 133 Соки фруктово-ягодные 133 Сухофрукты: Яблоки 12 Чернослив 17 Курага 8			·	
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 консервированные 200 Соки фруктовые 133 Соки фруктово-ягодные 133 Сухофрукты: Яблоки 12 Чернослив 17 Курага 8	Рыба (треска)	100		
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 консервированные 200 Соки фруктовые 133 Сукофрукты: 300 Урокты: 96локи 12 Чернослив 17 Курага 8	(- F)		Творог с массовой долей жира 9%	
Капуста цветная80Морковь154Свекла118Бобы (фасоль), в том числе консервированные33Горошек зеленый40Горошек зеленый консервированный64Кабачки300Фрукты консервированные200Соки фруктовые133Соки фруктово-ягодные133Сухофрукты:300Яблоки12Чернослив17Курага8	Картофель	100	Капуста белокочанная	
Морковь 154 Свекла 118 Бобы (фасоль), в том числе консервированные 33 Горошек зеленый 40 Горошек зеленый консервированный 64 Кабачки 300 Фрукты консервированные 200 Соки фруктовые 133 Соки фруктово-ягодные 133 Сухофрукты: 300 Чернослив 17 Курага 8	1p 10 q 0.12	100		
Свекла 118 Бобы (фасоль), в том числе консервированные 33 Горошек зеленый 40 Горошек зеленый консервированный 64 Кабачки 300 Фрукты консервированные 200 Соки фруктовые 133 Соки фруктово-ягодные 133 Сухофрукты: Яблоки 12 Чернослив 17 Курага 8				
Бобы (фасоль), в том числе консервированные 33 Горошек зеленый 40 Горошек зеленый консервированный 64 Кабачки 300 Фрукты консервированные 200 Соки фруктовые 133 Соки фруктово-ягодные 133 Сухофрукты: Яблоки 12 Чернослив 17 Курага 8				
Горошек зеленый 40 Горошек зеленый консервированный 64 Кабачки 300 Фрукты консервированные 200 Соки фруктовые 133 Соки фруктово-ягодные 133 Сухофрукты: 300 Яблоки 12 Чернослив 17 Курага 8				
Порошек зеленый консервированный 64 Кабачки 300 Фрукты свежие Фрукты консервированные 200 Соки фруктовые 133 Соки фруктово-ягодные 133 Сухофрукты: Яблоки 12 Чернослив 17 Курага 8			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Фрукты свежие 100 Фрукты консервированные 200 Соки фруктовые 133 Соки фруктово-ягодные 133 Сухофрукты: 12 Чернослив 17 Курага 8				
Фрукты свежие 100 Фрукты консервированные 200 Соки фруктовые 133 Соки фруктово-ягодные 133 Сухофрукты: Яблоки 12 Чернослив 17 Курага 8				
Соки фруктовые 133 Соки фруктово-ягодные 133 Сухофрукты: 12 Чернослив 17 Курага 8	Фрукты свежие	100		
Соки фруктово-ягодные 133 Сухофрукты: 12 Яблоки 12 Чернослив 17 Курага 8	Trykibi ebenkiic	100		
Сухофрукты:Яблоки12Чернослив17Курага8				
Яблоки 12 Чернослив 17 Курага 8				100
Чернослив 17 Курага 8				12.
Курага 8				

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

Поморожения	Потребность в пиц	цевых веществах
Показатели	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

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Pezviltatri	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные	завтрак	20-25%
организации с односменным	обед	30-35%
режимом работы (первая смена)	полдник	10-15%
Общеобразовательные	обед	30-35%
организации с двусменным		
режимом работы (вторая смена)	полдник	10-15%

ЗАЯВЛЕНИЕ

о предоставлении бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано федеральными государственными образовательными организациями, находящимися в ведении Министерства просвещения Российской Федерации, на дому

	Директор	y		
		(наименование образовательной организации)		
	ОТ			
		(фамилия, имя, отчество (при наличии) (полностью)		
		совершеннолетнего обучающегося или родителя		
		(законного представителя) обучающегося)		
	проживан	ощего по адресу:		
		(индекс, адрес)		
	Паспорт.	серия №		
	Дата выда			
	Кем выда	а:		
от 29 декабря		тями 7, 7.1, 7.2 статьи 79 Федерального закона овании в Российской Федерации» бесплатное ед,		
	(фамилия, имя, отче			
обучающемуся	класса (группы), на перис	од с по,		
дата рождения:		, свидетельство о рождении/паспорт:		
серия	№	, место регистрации (проживания):		

в связи с тем, что обучающийся является обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которого организовано федеральной государственной образовательной организацией, находящейся в ведении Министерства просвещения Российской Федерации, на дому.

Родитель (законный представитель) обучающегося проинформирован, что в случае изменения обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового питания, обязуется в установленный срок письменно проинформировать образовательную организацию.

	(подпись)		
Согласен на обработку моих персональных ребенка, указанных в заявлении и представленных док	персональных	данных	моего
	 (подпись)		
	 (дата)		

ЗАЯВЛЕНИЕ

о замене бесплатного двухразового питания обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которого организовано федеральной государственной образовательной организацией, находящейся в ведении Министерства просвещения Российской Федерации, на дому, денежной компенсацией

	Директору			
		(наименование образовательной организации)		
		OT		
	совершен	совершеннолетнего обучающегося или родителя		
		(законного представителя) обучающегося)		
	проживающего по с	проживающего по адресу:(индекс, адрес)		
	Паспорт: серия Дата выдачи:	№		
	Кем выдан:			
двухразовое питание денежной	(фамилия, имя, отчество (при нали	ичии)		
обучающемуся класса (по,		
дата рождения: N		, свидетельство о рождении/паспорт: , место регистрации (проживания):		
возможностями здоровья, об образовательной организацией Федерации, на дому. Родитель (законный пизменения обстоятельств, вли	учение которых организо, находящейся в ведении М редставитель) обучающего яющих на замену бесплати нение пяти дней письменно	рии обучающихся с ограниченными овано федеральной государственной инистерства просвещения Российской ося проинформирован, что в случае ного двухразового питания денежной о проинформировать образовательную		
		(подпись)		
ребенка, указанных в заявлени				

в банковском учреждении

ИНН	БИК	КПП	
	(реквизиты банковского	о учреждения)	
		(подпись)	_
		(дата)	_
		(дага)	