

<p>Принято на заседании управляющего совета муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Беломестненская средняя общеобразовательная школа Новооскольского района Белгородской области»</p> <p>Протокол от <u>30 08</u> 201 <u>4</u> года № <u>2</u></p>	<p>Утверждаю директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Беломестненская средняя общеобразовательная школа Новооскольского района Белгородской области»</p> <p> О. Г. Трофимова</p> <p>Приказ от <u>01 09</u> 201 <u>4</u> года № <u>139</u></p>
---	---

**Положение
об организации питания обучающихся
в МБОУ «Беломестненская СОШ»**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МБОУ «Беломестненская СОШ» (далее – ОУ), определяет основные организационные принципы, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, правила и требования к организации питания.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в ОУ являются:

- обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и не инфекционных заболеваний школьников, связанных с питанием;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых документов:

- Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178;
- Положения об организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях Белгородской области (утверждено приказом департамента образования Белгородской области от 01.04.2014 года № 1086);
- Положения об организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях Новооскольского района (утверждено приказом управления образования администрации муниципального района «Новооскольский район» от 09.04.2014 года № 266).

II. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

Питание обучающихся в ОУ регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденных постановлением от 23 июля 2008 г. № 45.

2.1. Организация питания учащихся является обязательным направлением деятельности ОУ.

2.2. Администрация ОУ совместно с Управляющим советом, родительским комитетом (Советом родителей) на платной и бесплатной основах организует горячее питание для всех обучающихся ОУ.

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

2.4. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы ОУ. Интервалы между приемами пищи обучающихся должны составлять не менее 2 - 3 часов и не более 3,5-4 часов.

2.5. Питание в ОУ организуется на основе примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.6. Примерное двухнедельное меню подлежит обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

2.7. ОУ обеспечивает свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в ОУ.

2.8. Для организации питания учащихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал заявки на питание, табеля учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

2.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками ОУ, отвечающими требованиям ГОСТ Р 50935-2007 «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

2.10. В целях обеспечения качественной организации питания в ОУ, должно проводиться обучение работников пищеблока на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца), а также у поставщиков технологического оборудования.

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

2.12. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок ОУ, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться

документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции (сопроводительный документ хранится до конца реализации продукта).

2.13. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОУ осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в ОУ, с которыми в соответствии с действующим законодательством заключены соответствующие контракты.

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

2.14. Администрация школы совместно с классными руководителями, осуществляет разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью большего охвата обучающихся горячим питанием.

2.15. Ответственность за организацию питания возлагается на руководителя ОУ. Руководитель ОУ может назначать приказом ответственного за отдельные аспекты организации питания из числа работников ОУ с определением ему функциональных обязанностей, ответственных лиц за осуществление контроля качества поступающей в ОУ продовольственной продукции.

III. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

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

3.2. Ежедневно, на основе примерного двухнедельного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем ОУ.

3.3. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем ОУ меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, их стоимости.

3.4. Отпуск горячего питания (завтраков) обучающимся организуется по классам (группам) на переменах согласно графику утверждённому руководителем ОУ. За каждым классом (группой) в столовой закрепляются определенные обеденные столы.

3.5. Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на лиц, определенных по приказу руководителя ОУ.

3.6. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственным учителем (определенным по приказу руководителя ОУ) накануне до 15 часов и

уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

3.7. Классные руководители и (или) учителя сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за прием пищи.

3.8. Заведующая столовой ведет ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание, по классам. Для правильности и своевременности расчетов не позднее 5 дней по окончании месяца готовит отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с бухгалтером ОУ.

3.9. Администрация организует в столовой.

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

3.11. В случае отсутствия по болезни или другим причинам обучающихся из многодетных семей, питание которых оплачивается за счет средств областного бюджета, обучающимся выдается набор продуктов школьного питания в виде сухого пайка на сумму с учетом количества пропущенных дней.

При отсутствии обучающихся в общеобразовательном учреждении, питание которых оплачивается за счет средств муниципального бюджета, набор продуктов школьного питания в виде сухого пайка на сумму с учетом количества пропущенных дней может выдаваться по решению управления образования администрации муниципального района «Новооскольский район».

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

При выборе продуктов питания для выдачи их в качестве компенсации, можно руководствоваться и ассортиментом пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, регламентированным требованиями п.6.31 (приложение 9 СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.12. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, состав и полномочия данной комиссии регламентируются действующим в ОУ локальным актом.

3.13. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета и родительского комитета школы (Совета родителей), специально создаваемые комиссии: по контролю организации питания (состав и полномочия данной комиссии регламентируются действующим в ОУ локальным актом), по контролю за качеством поступающих в ОУ продуктов питания, их соответствия условиям контракта.

3.14. Состав комиссий, указанных в пунктах 3.13, 3.14, утверждается приказом руководителя ОУ в начале каждого учебного года.

IV. ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ

4.1. При формировании рационов питания обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

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

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (таблица 1).

Таблица 1. ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

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

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

4.2. Рационы питания обучающихся различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста и формируются отдельно в соответствии с Нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии (таблица 2).

Таблица 2. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах обучающихся разного возраста

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

4.3. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся ОУ, составляется в соответствии с требованиями [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

4.4. При организации питания обучающихся рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов (таблица 3), в том числе:

- мясо и мясопродукты;
- рыбу и рыбопродукты;
- молоко и молочные продукты;
- яйца; пищевые жиры (за исключением кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров);
- овощи и фрукты;
- крупы, макаронные изделия и бобовые;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- сахар и кондитерские изделия.

Таблица 3. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7 – 10 лет	11-18 лет	7 - 10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200

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

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

** Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно

обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

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

4.5. Каждый обучающийся должен получать в ОУ 60 - 85% необходимых пищевых веществ (в зависимости от времени пребывания).

Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%.

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

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

4.8. Завтрак должен содержать горячее блюдо - творожное, яичное, крупяное (молочно - крупяное), мясное, рыбное. В качестве горячих напитков в завтрак используются, какао-напиток с молоком, чай, чай с лимоном, чай с молоком и т.п.

4.9. В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства), в обед могут даваться свежие фрукты. В качестве закуски используется салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени.

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

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

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

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

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

4.14. В наборы сухого пайка для питания детей во время длительных экскурсий допускается ограниченно включать мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке. В походах в питании детей и

подростков используют макаронные изделия, пищевые концентраты (готовые супы, каши, сухое молоко), консервированные продукты: тушеную говядину, свинину, сгущенное молоко, сливки и т.д. При организации питания в походах не используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке.

4.15. Допускается использовать в питании обучающихся:

- сгущенное молоко в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели);
- сухое молоко - при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий;
- маргарины (сливочные с минимальным содержанием транс-изомеров жирных кислот) в составе булочных и мучных кондитерских изделий;
- субпродукты: сердце, язык, печень;
- яйцо с качеством не ниже диетического;
- в качестве пряностей: свежую и сушеную зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корицу; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.
- пищевую соду (гидрокарбонат натрия) (в качестве разрыхлителя).

4.16. Не допускается использовать :

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий);
- майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии);
- ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.);
- химические консерванты (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.);
- продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

4.17. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания обучающихся, ограничивается использование пищевых добавок.

4.18. В составе пищевых продуктов для обучающихся должна использоваться только йодированная соль.

4.19. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. Не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

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

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

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- мясо диких животных;
- ядро абрикосовой косточки, арахис.

4.22. В питании не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья обучающихся, а также обострению хронических заболеваний:

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

- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
- 4.23. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании обучающихся в ОУ не допускается использовать:
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
 - блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
 - изделия из мясной обрести, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
 - зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
 - фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
 - молоко – «самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
 - творог из непастеризованного молока;
 - творог собственного (непромышленного) приготовления;
 - творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
 - холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
 - окрошки (холодные супы);
 - макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом;
 - яйца и мясо водоплавающих птиц;
 - яичницу-глазунью;
 - грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
 - блюда из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку;
 - остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне;
 - карамель, в том числе леденцовая.
- 5.27. Производственный контроль за формированием рациона питания детей и подростков, его качественным и количественным составом, и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, осуществляется специалистами, имеющими соответствующую профессиональную подготовку.