



Согласовано:
Председатель УС
ГБОУ СОШ № 4 п.г.т.Безенчук


О.Ю.Гурова
Пр.№ 3 от 11.01.2021 г



Утверждаю:
Директор
ГБОУ СОШ № 4 п.г.т. Безенчук


Т.В.Шеховцова
Пр.№ 33/27 от 12.01.2021 г

Согласовано с Советом родителей
Пр.№ 3 от 11.01.2021


Е.Е.Кузнецова

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации детского питания
в структурных подразделениях
ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей в структурных подразделениях ГБОУ СОШ № 4 п.г.т.Безенчук и разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья детей, обеспечения безопасности их питания, соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в структурных подразделениях.

1.2. Положение разработано в соответствии с действующими нормативными документами:

- Ст.37 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.;
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» года);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 28 от 28.09. 2020 г.;
- МР 2.4.01.79-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций» (утв.Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека)
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019);
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 от 30.12.2019 г. «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях);
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» Организация питания в ДОО осуществляется на договорной основе с поставщиком за счет бюджетных, внебюджетных средств за присмотр и уход за детьми в ДОО.

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

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013 года с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, за счет бюджетных и внебюджетных средств за присмотр и уход за детьми в ДОО.

1.6. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками с/п.

1.7. Ответственность за организацию питания несут ответственные лица определенные приказом директора школы.

2. Требования к организации питания детей

2.1. Структурные подразделения (далее с/п) обеспечивают гарантированное сбалансированное 4-х разовое питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания (10,5 час), утвержденным санитарными нормами и правилами.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в детском саду, производству, реализации готовой пищи воспитанниками, посещающих с/п, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

2. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.

3. Условия хранения и приобретения продуктов

3.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем ответственных лиц за питание в с/п, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

3.2. Пищевые продукты, поступающие в с/п должны сопровождаться документами, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

3.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых

продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.6 Детский сад обеспечен необходимым холодильным оборудованием. Имеются кладовые для хранения сухих продуктов и для овощей. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, периодически проветривать.

4. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах

4.1. Воспитанники с/п получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, «уплотненный» полдник), обеспечивающий 85% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед 35%, полдник 25%. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

4.2. 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, согласно Приложения 1, по каждому приему пищи;

4.3. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

4.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации -10-дневное меню) для каждой возрастной группы детей, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и нормах питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.5. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4.6. На основе двухнедельного меню, ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем структурного подразделения.

4.7. Для детей в возрасте от 1,5 лет до 3 лет (ясли) и от 3 до 7 лет (сад) меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы, нормы физиологических потребностей (Приложение 1);
- выход готовых блюд, объем блюд для возрастных групп (Приложение 2);
- нормы, взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд (Приложение 3);
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (Приложение 4);

4.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. 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 в соответствии с Приложением 3.

4.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с руководителем структурного подразделения, запрещается.

4.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой с/п составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью руководителя с/п. Исправления в меню-требовании не допускаются.

4.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню, в приемных группах, с указанием полного наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

4.12. Медицинский работник (ответственный за организацию питания) обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

4.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

4.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

4.15. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном месте – холодильнике, при температуре от +2°C до +6°C.

4.16. 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.

4.17. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику под контролем медработника. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

4.18. Питьевой режим в Организации должен быть организован с соблюдением 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 освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике.

4.19. При наличии воспитанников, имеющих рекомендации по специальному питанию на основании заявления родителей (законных представителей) (Приложение 5) создаются для ребенка специальные (индивидуальные) условия в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода к организации питания.

4.20. Индивидуальное меню должно быть разработано с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

4.21. В организации допускается употребление детьми, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.

5. Организация питания детей в группах

5.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

5.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя, строго по графику, утвержденному руководителем с/п.

5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.4. Перед раздачей пищи детям, помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи;
- проветрить помещение;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

➤ сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет (расстановка салфетниц, сервировка стола). Во время дежурства дети должны работать в фартуках и головных уборах (косынках, шапочках).

5.6. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

6. Порядок учета питания

6.1. В начале каждого учебного года директор ОО издает приказ о назначении ответственный за питание, определяются их функциональные обязанности. Устанавливается график выдачи готовых блюд, график приема пищи, график закладки основных продуктов, график смены питьевой воды.

6.2. Ежедневно медсестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании данных табеля учета детей, которые ежедневно, с 13.00ч. до 14.00ч., подают воспитатели.

6.3. На следующий день, в 8.30ч. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

6.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения порции готового блюда.

6.5. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, уплотненный полдник) дети, отсутствующие в с/п, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением необходимых документов.

6.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, мясо, консервация (овощная, фруктовая, сгущенное молоко), кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех групп уменьшают выход готовых блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов: мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, уплотненный полдник, с оформлением накладных.

6.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6.9. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

7. Контроль организации питания

7.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель с/п.

7.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Организации могут создаваться и действовать следующие комиссии:

7.2.1. Комиссия общественного контроля организации питания.

Состав комиссии Организации:

- Заведующий хозяйством
- Калькулятор
- Представитель коллектива
- Представитель родительской общественности

Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью состояния меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие готовых блюд физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход готовых блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

7.2.2. Бракеражная комиссия.

Состав комиссии:

- медработник
- заведующий хозяйством
- представитель коллектива
- представитель родительской общественности

Полномочия комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищевой продукции, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой пищевой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищевой продукции на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний, рекомендаций.

7.3. Ответственность за организацию питания возлагается на работников с/п в соответствии с функциональными обязанностями:

7.3.1. Медсестра:

- составление ежедневного меню на основе двухнедельного меню;
- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах, согласно двухнедельного меню;
- ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников;
- закладка продуктов на кухне;
- организация питания в группах.

7.3.2. Кладовщик:

- качество доставляемых в с/п продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов, в Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (молоко, мясо, масло сливочное, яйцо, творог, рыба, мясо птицы, сметана, сыр);
- организация их правильного хранения;
- соблюдение сроков реализации;
- составление заявок на продукты питания.

7.3.3. Повар:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;
- отбор суточной пробы готовой пищевой продукции, с указанием даты приготовления пищевой продукции;
- подготовка воды для организации питьевого режима.

7.3.4. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;
- формирование представлений о правильном питании;
- правильная сервировка столов.

7.3.5. Помощники воспитателя:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

7.3.6. Завхоз:

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

7.4. К контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления Организации (члены родительского комитета, представители коллектива, попечительского совета).

8. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

8.1. Руководитель с/п создаёт условия для организации питания детей;

8.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

8.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

8.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем с/п, медработником, работниками пищеблока отражаются в должностных инструкциях и приказах:

8.4.1. Медсестра:

- составляет ежедневное меню на основе 2-недельного меню;
- следит за качеством приготовления пищи, соответствия ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно двухнедельного меню;
- обновляет технологические карты кулинарных блюд и изделий в соответствии с требованиями законодательства;
- ведет «Журнала бракеража готовой продукции»;
- следит за санитарным состоянием пищеблока;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока;
- контролирует организацию питания в группах.

8.4.2.Кладовщик:

- следит за качеством доставляемых в с/п продуктов с отметкой в «Журнале бракеража сырых продуктов»;
- организует правильное хранение продуктов;
- соблюдает сроки реализации продуктов;
- составляет заявки на продукты питания.

8.4.3. Повар:

- отвечает за качество приготовления пищи, соблюдает технологию приготовления блюд;
- производит отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты и времени.

8.4.4. Кухонный работник:

- заблаговременно готовит овощи для приготовления;
- соблюдает чистоту пищеблока.

8.4.5. Воспитатели групп:

- формируют культурно-гигиенических навыки во время приема пищи детьми;

➤ формируют представления о правильном питании.

8.4.6. Помощники воспитателя:

➤ соблюдают санитарные правила при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН.

9. Финансирование расходов на питание детей в с/п

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя с/п, бухгалтера.

9.2. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании распоряжения Юго-Западного управления министерства образования и науки Самарской области «Об установлении размера платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в организациях, осуществляющих образовательную деятельность».

9.3. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников производится из областного бюджета.

9.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером с/п на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

9.5. За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией и с ограниченными возможностями здоровья, родительская плата не взимается.

9.6. В соответствии с приказом министерства образования и науки Самарской области от 22.12.2015г. № 500-од снизить на 50% плату за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области средней общеобразовательной школе №3 п.г.т. Безенчук муниципального района Безенчукский Самарской области родителям (законным представителям), имеющим трех и более несовершеннолетних детей.

9.7. Расчёт финансирования расходов на питание детей в с/п осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.8. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств.

9.9. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в с/п.

10. Делопроизводство

В с/п должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

➤ Положение об организации питания.

- Положение о бракеражной комиссии.
- Приказ «Об организации питания в СП».
- Приказ «О создании бракеражной комиссии».
- Справки, акты, методические и аналитические материалы по вопросам организации питания.
- Меню – требование.
- Сертификаты качества, ветеринарные справки о качестве товара.
- Накопительная ведомость продуктов питания.
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журналы бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов: «Молоко, мясо, масло сливочное, яйцо, творог, рыба, мясо птицы, сметана, сыр»;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал «Бракераж готовой пищевой продукции»;
- Журнал «Гигиенический журнал сотрудников»;
- Журнал «Ведомость контроля за рационом питания»;
- Личные медицинские книжки на каждого сотрудника.
- Журнал ежедневного учета детей на питании.
- Инструкции по охране труда и техники безопасности на пищеблоке.

11. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

11.1. Настоящее Положение согласуется с органом общественного управления (Управляющим советом ОО), утверждается приказом директора ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук.

11.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом также приказом директора ГБОУ СОШ №4 п.г.т. Безенчук.

11.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки (в нетто, гр., мл. на 1 ребенка)	
		1 – 3 года	3 – 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	332	383
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	26	34
3	Сметана	8	9
4	Сыр	3	5
5	Мясо 1-й категории	43	47
6	Птица (куры, цыплята бройлеры, индейка-потрошенная, 1 кат.)	17	20
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	17	21
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	27	31
9	Яйцо	0,03	0,03
10	Картофель	102	119
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	153	187
12	Фрукты свежие	81	85
13	Сухофрукты	8	9
14	Соки фруктовые и овощные	85	85
15	Витаминизированные напитки	0	43
16	Хлеб ржаной	34	43
17	Хлеб пшеничный	51	68
18	Крупы, бобовые	26	37
19	Макаронные изделия	7	11
20	Мука пшеничная	21	25
21	Масло сливочное	15	18
22	Масло растительное	8	9
23	Кондитерские изделия	10	17
24	Чай	0,4	0,5
25	Какао-порошок	0,4	0,5
26	Кофейный напиток	0,9	1
27	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшены в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	21	26
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,4
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	4
	Энергетическая ценность (ккал./сут.)	1190	1530
	Белки (гр./сут.)	35,7	45,9
	Жиры (гр./сут.)	39,95	51
	Углеводы (гр./сут.)	172,55	221,85

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

Блюдо	Масса порций	
	от 1,5 лет до 3 лет	от 3 до 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые, фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным 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 рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- 43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- 44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- 45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 5

Директору ГБОУ СОШ №4 п.г.т.Безенчук
Л.В. Шеховцовой

Ф.И.О. родителей (законных представителей)
несовершеннолетнего ребенка
тел.конт. _____

Ф.И.О. родителей (законных представителей)

Заявление

Я, _____
(Ф.И.О. родителей (законных представителей) воспитанника
сообщаю(ем), что у нашего/моего ребенка _____

(Ф.И.О. ребенка, дата рождения)
имеются / отсутствуют следующие заболевания (нужное подчеркнуть):

Наименование заболевания	Наличие/отсутствие ¹
Сахарный диабет	
Фенилкетонурия	
Целиакия	
Муковисцидоз	
Пищевая аллергия	
Другое	

Прошу Вас организовать питание моего ребёнка с учётом индивидуальных показаний его здоровья и требуемых ограничений по питанию _____

Документ, подтверждающий наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания предоставил _____

(наименование документа, дата выдачи документа)

« _____ » _____ 20 _____ г.
(дата) (подпись) (расшифровка)

¹ При наличии заболевания родитель (законный представитель) предоставляет подтверждающий медицинский документ, с указанием ограничений по питанию

Документы принял: « ____ » _____ 20 ____ г.

(подпись)

(расшифровка)