

«Утверждено»  
постановлением администрации  
Ровеньского района  
от 15 января 2011 г. № 17

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В  
МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ  
УЧРЕЖДЕНИЯХ РОВЕНЬСКОГО РАЙОНА**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Ровеньского района.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Ровеньского района являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано с учетом:

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554;
- постановления правительства Белгородской области от 27 апреля 2007 года № 82-пп «О совершенствовании системы питания учащихся общеобразовательных учреждений области»;
- постановления правительства области от 7 апреля 2006 года № 81-пп «Об областной целевой программе «Школьное молоко» и распространяется на общеобразовательные учреждения Белгородской области;
- постановления правительства Белгородской области от 26 июля 2010 года № 252-пп «Об утверждении плана мероприятий по включению натурального меда в рацион питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений на 2010 - 2012 годы»;

- Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, СанПин 2.4.5.2409-08.

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Ровеньского района, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, составления меню и ассортиментных перечней в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для обучающихся.

## **2. Основные организационные принципы питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях**

2.1. Для обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях предусматривается обязательная организация двухразового горячего питания (завтрак, включающий реализацию областных целевых программ «Школьное молоко», включение натурального меда в рацион питания и обед), а также реализация буфетной продукции в достаточном ассортименте.

2.2. Обучающиеся групп продленного дня обеспечиваются по месту учебы трёхразовым питанием (горячий завтрак, обед и полдник). Обед и полдник предоставляется за родительскую плату. Посещение обучающимися групп продленного дня может быть разрешено только при организации в них трёхразового питания.

2.3. . Обучающиеся муниципальных общеобразовательных учреждений Ровеньского района, обучающиеся на дому, получают питание за счет бюджетных средств.

2.4. При организации питания необходимо руководствоваться:

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08, раздел «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- Рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков путем свободной продажи буфетной продукции, согласованными с органами Роспотребнадзора по Белгородской области (письмо управления образования и науки области от 03.11.2006 № 05-3529).

2.5. Организацию питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях осуществляет организация, выигравшая тендер, либо учреждение осуществляет питание самостоятельно. При этом обязательно

наличие двухнедельного циклического меню горячих завтраков, обедов и ассортимента перечня буфетной продукции. Поставляемая продукция должна иметь качественные удостоверения и сертификаты. Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания (приложение № 1-3) Укомплектованность персоналом, должна соответствовать требованиям ГОСТ Р. 50935 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу» и ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

2.6. Циклическое двухнедельное меню и перечни буфетной продукции подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора. Ежедневно на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем муниципального общеобразовательного учреждения. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

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

2.8. Ответственность за организацию питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях возлагается на их руководителей.

2.9. Администрация муниципальных общеобразовательных учреждений совместно с родительским комитетом учреждения, на платной и бесплатной основах обязана организовывать горячее питание для обучающихся и, по необходимости, диетпитание по медицинским показаниям.

2.10. Администрация муниципального общеобразовательного учреждения организует в столовой муниципального общеобразовательного учреждения дежурство учителей и обучающихся.

2.11. В муниципальном общеобразовательном учреждении для всех обучающихся должна быть организована выдача горячих завтраков и обедов. Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом в соответствии с рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания обучающихся путем свободной продажи.

2.12. Режим работы столовых общеобразовательных учреждений должен соответствовать режиму работы муниципальных общеобразовательных учреждений. Завтраки предоставляются обучающимся в соответствии с графиком горячего питания по муниципальному общеобразовательному учреждению, утвержденным руководителем. Для приема пищи

предусматриваются перемены длительностью не менее 15 минут каждая. Работа буфетов организуется в течение всего учебного дня.

2.13. Руководитель муниципального общеобразовательного учреждения назначает организатора школьного питания из числа работников данного учреждения с определением его функциональных обязанностей.

2.14. Проверка качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник муниципального общеобразовательного учреждения, повар, организатор школьного питания (дежурный учитель). Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

### **3. Организация питания обучающихся на льготной основе**

3.1. На бесплатной основе питание в муниципальных общеобразовательных учреждениях предоставляется обучающимся из многодетных семей (обед).

3.2. Сумма средств на питание обучающихся из многодетных семей определяется ежегодно в пределах средств, выделенных Ровеньскому району в форме субвенций.

3.3. В случае не посещения муниципального общеобразовательного учреждения обучающегося из многодетной семьи по уважительной причине (болезни, санаторно – курортного лечения) по заявлению родителя (законного представителя) и по решению администрации муниципального общеобразовательного учреждения им выдаются наборы продуктов питания на сумму стоимости неполученных завтраков и обедов.

3.4. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания муниципального общеобразовательного учреждения ведет ежедневный учет всех обучающихся, получающих бесплатное питание в данном муниципальном общеобразовательном учреждении, а классные руководители - по классам.

3.5. Бесплатное питание предоставляется обучающимся как в дни посещения муниципального общеобразовательного учреждения, так и во время проведения мероприятий за пределами учреждения в рамках общеобразовательного процесса.

3.6. Контроль за организацией бесплатного питания возлагается на администрацию муниципального общеобразовательного учреждения, классных руководителей. Руководитель муниципального общеобразовательного учреждения несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся на бесплатной основе, выдачу компенсации в виде наборов продуктов школьного питания.

#### **4. Питание обучающихся за счет родительской платы**

4.1. Для обучающихся, питающихся за счет родительской платы, питание осуществляется в соответствии с письменным заявлением родителей (законных представителей).

4.2. Классный руководитель:

- составляет списки обучающихся, питающихся за счет родительской платы;
- координирует работу родителей (законных представителей) представителей родительского комитета и организаторов школьного питания по сбору денежных средств на оплату питания;
- сопровождает обучающихся в столовую и несет ответственность за отпуск питания учащимся согласно заявке.

4.3. Отпуск питания за наличный расчет организуется по классам по абонементам или талонам со штампом муниципального общеобразовательного учреждения либо организации, осуществляющей питание и подписью ответственного лица в соответствии с графиком, утвержденным руководителем муниципального общеобразовательного учреждения. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на организатора школьного питания. Заявка на количество питающихся ежедневно представляется в столовую накануне (до 15 часов) и уточняется в день питания не позднее 1-го урока.

#### **5. Принципы формирования рационов питания**

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

- удовлетворение потребности обучающихся 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.

5.2. Рационы питания обучающихся различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста обучающихся и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего школьного возраста в соответствии с Нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения СССР, утвержденными Главным государственным санитарным врачом СССР 28.05.1991 № 5786-91, письма министерства образования и науки РФ от 28.09.2007 г. № 06 – 1565 «О введении методических рекомендаций по организации школьного питания», утвержденного руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.05.2007 г.

Нормы  
физиологических потребностей  
в основных пищевых веществах и энергии (в сутки) для обучающихся

Таблица 1

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

Таблица 2

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для обучающихся юношей и девушек	
	юноши 15 - 18 лет	девушки 15 - 18 лет
Белки (г)	98 - 113	90 - 104
в т.ч. животного происхождения	59 - 68	54 - 62
Жиры (г)	100 - 115	90 - 104
в т.ч. растительного происхождения	30 - 35	27 - 31
Углеводы (г)	425 - 489	360 - 414

Энергетическая ценность (ккал)	3000 - 3450	2600 - 2990
Витамины:		
Витамин С (мг)	70	70
Витамин А (мг рет. экв)	1,0	0,8
Витамин Е (мг ток. экв)	15	12
Тиамин (мг)	1,5	1,3
Рибофлавин (мг)	1,8	1,5
Пиридоксин (мг)	2,0	1,6
РР (мг ниацин экв)	20	17
Фолат (мкг)	200	200
Минеральные вещества:		
Кальций (мг)	1200	1200
Фосфор (мг)	1800	1800
Магний (мг)	300	300
Железо (мг)	15	18
Йод (мг)	0,13	0,13

Рацион двухразового питания в муниципальном общеобразовательном учреждении школьного типа должен обеспечивать не менее 55% от суточной потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии. Доля белка животного происхождения от общего количества жиров - не менее 15 - 20%. Оптимальным признается соотношение белков, жиров и углеводов как 1:1:4.

Нормы  
физиологических потребностей для обучающихся  
(завтрак, обед - 55% от дневной нормы)

Таблица 3

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)	42,35	49,5
Жиры (г)	43,45	50,6
Углеводы (г)	184,25	210,66
Энергетическая ценность (ккал)	1292,5	1492,15
Витамин В1 (мг)	0,66	0,77
Витамин В2 (мг)	0,77	0,88
Витамин С (мг)	33	38,5
Витамин А (мг рет. экв)	0,385	0,495
Витамин Е (мг ток. экв)	5,5	6,6
Кальций (мг)	605	660
Фосфор (мг)	907,5	990
Магний (мг)	137,5	165
Железо (мг)	6,6	9,35
Цинк (мг)	5,5	7,7

Йод (мг)	0,055	0,066
----------	-------	-------

Таблица 4

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для обучающихся юношей и девушек	
	юноши 15 - 18 лет	девушки 15 - 18 лет
Белки (г)	53-62	49-57
в т.ч. животного происхождения	32-37	29-34
Жиры (г)	55-63	49-57
в т.ч. растительного происхождения	16-19	14-17
Углеводы (г)	233-268	198-227
Энергетическая ценность (ккал)	1650-1897	1430-1644
Витамины:		
Витамин С (мг)	38,5	38,5
Витамин А (мг рет. экв)	0,55	0,44
Витамин Е (мг ток. экв)	8,25	6,6
Тиамин (мг)	0,825	0,715
Рибофлавин (мг)	0,99	0,825
Пиридоксин (мг)	1,1	0,88
РР (мг ниацин экв)	11	9,35
Фолат (мкг)	110	110
Минеральные вещества:		
Кальций (мг)	660	660
Фосфор (мг)	990	990
Магний (мг)	165	165
Железо (мг)	8,25	9,9
Йод (мг)	0,0715	0,0715

5.3. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

5.4. Завтрак состоит из стакана молока и булочки либо молочной каши, бутерброда с сыром, колбасой, пирожного песочного, коржа молочного, нана бухарского, кекс. Для обучающихся, не переносящих молоко, на основании справки из медицинского учреждения и заявления родителей (законных представителей) взамен молока выдаётся чай, чай с лимоном, фруктовые соки и т.п.

5.5. Обед состоит из закуски, первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе (мясное или рыбное блюдо) с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматриваются напитки: (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства). Целесообразно в обед давать обучающимся свежие фрукты.

5.6. В обед в качестве первых блюд используются самые разнообразные заправочные супы (щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями), кроме острых. Можно использовать бульоны (куриный, мясной, рыбный), готовить из них супы, заправленные овощами, крупами, клецками, фрикадельками. В питании обучающихся широко используются вегетарианские, молочные супы. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются рыбные, мясные, мясо-овощные, мясо-крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

5.7. Организация питания обучающихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна только в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям), в течение непродолжительного времени (не более 1 - 2 недель). В этом случае рекомендуются молочно-фруктовые холодные завтраки: кисломолочные напитки и молоко, соки и витаминизированные напитки в индивидуальной упаковке, сыр, хлебобулочные изделия, фрукты.

5.8. 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.

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

5.10. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

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

5.12. В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупы и

картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих продуктов.

5.13. В качестве основного источника белков в составе рациона питания обучающихся обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания обучающихся продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

5.14. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании обучающихся используют кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий.

5.15. В качестве основного источника животных жиров в питании обучающихся используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое сладко-сливочное масло, вологодское масло, ограниченно - крестьянское и топленое масло). Не рекомендуется использовать в питании обучающихся масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

5.16. В питании обучающихся следует использовать цельное молоко 3,2 - 3,5%-ой жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности.

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

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

5.19. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании обучающихся лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

5.20. В питании обучающихся не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

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

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

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

5.24. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания обучающихся, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.).

5.25. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании обучающихся могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каротиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

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

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

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

5.29. В составе пищевых продуктов для обучающихся должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (KIO<sub>3</sub>), а не йодидом калия (KI).

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

5.31. 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.

5.32. В питании обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья обучающихся, а также обострению хронических заболеваний:

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
- плодоовощная продукция с признаками порчи.
- мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
- непотрошенная птица.
- мясо диких животных.
- яйца и мясо водоплавающих птиц.
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
- крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
- простокваша-"самокваш".
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

- квас.
- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
- жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
- пищевые продукты, не предусмотренные таблицей 4.
- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
- острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
- кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
- Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
- ядро абрикосовой косточки, арахис.
- газированные напитки.
- молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
- жевательная резинка.
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
- карамель, в том числе леденцовая.
- закусочные консервы.
- заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- окрошки и холодные супы.
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
- яичница-глазунья.
- паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
- первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

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

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

## **6. Перечень буфетной продукции**

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся формируется в соответствии с рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания обучающихся путем свободной продажи буфетной продукции.

Таблица 4

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1.	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3.	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3 часов с момента приготовления на мармите
4.	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5.	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6.	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7.	Изделия творожные, кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления

8.	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
9.	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
10.	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
11.	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
12.	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

## 7. Реализация областной программы «Школьное молоко»

7.1. Реализация областной целевой программы «Школьное молоко» на территории Ровеньского района на организационном уровне включает:

- назначение ответственных лиц за реализацию программы на уровне муниципальных общеобразовательных учреждений;

- наличие разработанных оптимальных вариантов потребления молока и молочной продукции с учетом комплексного подхода в зависимости от состояния здоровья обучающихся и индивидуальной непереносимости;

- работу по популяризации программы «Школьное молоко». Организация в учреждениях образования медико-педагогической, консультационной и информационной поддержки реализации программы.

7.2. Бесплатный завтрак предоставляется всем обучающимся ежедневно. Согласно программе «Школьное молоко» в рацион завтрака включаются молоко или молочные продукты по примерному меню, согласованному с санитарно-эпидемиологической службой.

7.3. Обучающиеся на дому, в рамках реализации областной программы «Школьное молоко» на сумму стоимости неполученных завтраков получают продуктовые наборы в соответствии с утвержденным меню по заявлению

родителей (законных представителей) и по решению администрации муниципального общеобразовательного учреждения.

7.4. Обучающиеся, пропустившие занятия по уважительной причине (болезнь, участие в районных или областных соревнованиях и т.д.), получают молоко на сумму стоимости неполученных завтраков по программе «Школьное молоко» по заявлению родителей (законных представителей) и по решению администрации муниципального общеобразовательного учреждения.

7.5. Поскольку молоко относится к продуктам повышенной эпидемической опасности к его получению и переработке предъявляются повышенные требования. В соответствии с п. 2.12.5 СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях» в питании обучающихся в муниципальных общеобразовательных школах запрещается использовать молоко в натуральном виде.

7.6. В соответствии с п. 7.7 СП 2.3.6.1079-01 молочные продукты должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность (качественное удостоверение, санитарно-эпидемиологическое заключение, ветеринарное свидетельство (п. 3.4.7 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»).

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

## **8. О включении натурального меда в рацион питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений района на 2010 - 2012 годы**

8.1. Включение натурального меда в рацион питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Ровеньского района на организационном уровне включает:

- назначение ответственных лиц за включение натурального меда в рацион питания обучающихся на уровне общеобразовательных учреждений;
- наличие разработанных, оптимальных вариантов потребления натурального меда с учетом комплексного подхода в зависимости от состояния здоровья учащихся и индивидуальной непереносимости;
- наличие в учреждениях образования района печатной рекламной продукции по включению натурального меда в рацион питания обучающихся;
- работу по популяризации потребления натурального меда обучающимися муниципальных общеобразовательных учреждений Ровеньского района.

8.2. Натуральный мед предоставляется всем обучающимся только в промышленной упаковке ежедневно, в размере 10 грамм на 1-го обучающегося в день, согласно примерному меню, согласованному с санитарно-эпидемиологической службой.

8.3. Обучающиеся муниципальных общеобразовательных учреждений Ровеньского района, обучающиеся на дому, получают фасованный натуральный мед по заявлению родителей (законных представителей) и по решению администрации образовательного учреждения.

8.4. Учащиеся, пропустившие занятия по уважительной причине (болезнь, участие в районных и областных соревнованиях и т.д.), получают фасованный натуральный мед по заявлению родителей (законных представителей) и по решению администрации образовательного учреждения.

8.5. Натуральный мед должен соответствовать безопасным микробиологическим, физико-химическим, токсикологическим и радиологическим показателям.

## **9. Порядок финансирования**

9.1. Финансирование питания осуществляется за счет бюджетных средств, родительской платы, спонсорских средств.

9.2. Учет и отчетность использования бюджетных средств за питание осуществляет централизованная бухгалтерия управления образования администрации Ровеньского района.

9.3. Руководители муниципальных общеобразовательных учреждений района могут использовать возможность удешевления питания обучающихся за счет продукции, полученной с учебно-опытных участков (самозаготовка).