

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа №3»

**ПРИНЯТО**

на Совете родителей школы  
МОУ «Средняя школа №3»  
(наименование общеобразовательной организации)

Протокол № 2  
от «10» ноября 2025 г.



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор МОУ «Средняя школа №3»  
(наименование общеобразовательной организации)

подпись

Приказ № 159/1-г  
от «05» ноября 2025 г.

## **Положение об организации питания обучающихся школы**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа №3» (далее - Положение) разработано в соответствии со ст. 37, ст.28, ст.41, п.7 ст. 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 2 января 2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32, Постановлением Правительства РФ от 20.06.2020 г. №900 «О предоставлении бесплатного питания учащимся, осваивающим образовательные программы начального общего образования», законом АО от 2 июля 2013 г. 712-41-ОЗ «Об образовании в Архангельской области» (ред. от 30.06.2025 г.), методическими рекомендациями Роспотребнадзора (от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20, от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20, от 30.12.2022 МР 2.4.0312-22), Постановлением администрации «Каргопольского муниципального округа» АО от 18 октября 2022 г. №799 «О дополнительных мерах социальной поддержки семьям...», Постановлением администрации «Каргопольского муниципального округа» АО от 28 ноября 2022 г. №955 «Об утверждении Положения о порядке обеспечения бесплатным одноразовым горячим питанием...», Постановлением администрации «Каргопольского муниципального округа» АО от 9 декабря 2024 г. №1038 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием...» и Уставом школы.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся «Средняя школа №3» (далее – школа), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

### **2. Организационные принципы**

#### **2.1. Способ организации питания.**

2.1.1. Питание обучающихся организуется на основе двустороннего договора с ИП Кузнецова В.А.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, с муниципальным органом управления образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

2.2. Режим организации питания.

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни в соответствии с годовым учебным графиком.

2.3. Условия организации питания.

2.3.1. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 сдаются в аренду помещения для приема, хранения и приготовления пищи ИП Кузнецова В.А.. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется зав. производством ИП Кузнецова В.А.

2.3.3. Для организации питания работники школы ведут документы:

- приказ об организации горячего питания обучающихся МОУ «Средняя школа №3»;
- приказ «Об организации льготного питания обучающихся»;
- график приема пищи обучающимися в столовой школы;
- договор с ИП Кузнецова В.А.;
- примерное десятидневное меню для организации питания обучающихся;
- примерное десятидневное меню льготного питания;
- приказ об организации льготного питания обучающихся с ОВЗ и детей из семей участников СВО с приложением документов, подтверждающих право на льготное питание;
- положение о комиссии по контролю над организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе;
- приказ по утверждению состава комиссии по контролю над организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе;
- положение о родительском контроле питания;
- программа производственного контроля;
- план мероприятий по организации здорового питания.

2.4. Меры по улучшению организации питания.

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы, медицинский работник, классные руководители:

- организуют информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности в внеурочных мероприятий;
- проводят с обучающимися и родителями беседы, лекции и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводят мониторинг организации питания и направляют в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий, исходя из имеющихся средств.

### **3. Порядок предоставления питания обучающимся**

3.1. Предоставление горячего питания.

3.1.1. Всем обучающимся предоставляется двухразовое питание – завтрак и обед. Для воспитанников групп продленного дня организуется полдник.

3.1.2. Для приема пищи в течение учебного дня выделяется четыре перемены: первая 10

минут, две следующие длительностью по 20 минут каждая и четвертая 10 минут. Обеды для обучающихся 1-4 классов организуются после 4 или 5 уроков, полдники в 16.00.

3.1.3. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы, по заявкам классных руководителей.

3.1.4. График предоставления питания устанавливают ответственные за организацию питания с учетом возрастных особенностей обучающихся, учетом посадочных мест в обеденном зале, продолжительности учебных занятий, утверждается директором школы.

3.1.5. Примерное 10-дневное меню для 5-11 классов и 10-дневное меню для бесплатного питания обучающихся 1-4 классов разрабатывает руководитель ИП Кузнецова В.А. Меню утверждается директором школы. Замена блюд в меню допускается в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

3.1.6. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указывается стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

3.2. Предоставление дополнительного питания.

3.2.1. Для обучающихся 1-4 классов кроме бесплатного питания (обеда на сумму 100 рублей 14 копеек) предоставляется дополнительное питание (завтрак в столовой) за счет средств родителей.

3.2.2. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфетах и пищеблоке школы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм.

3.2.3. Ассортимент буфетной продукции формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ежегодно перед началом учебного года утверждается приказом директора школы.

3.2.4. Администрация школы осуществляет контроль за необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

3.3. Предоставление питьевой воды.

3.3.1. В школе предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения через столовую школы, а также через питьевой фонтан в рекреации нижнего этажа у столовой.

3.3.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

#### **4. Финансовое обеспечение**

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания.

4.1.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- обеспечение обучающихся начальной школы горячим обедом осуществляется за счет средств федерального бюджета (в размере 100 рублей 14 копеек в день);
- питание детей с ОВЗ обеспечивается за счет средств местного бюджета (по факту);
- питание детей из семей участников СВО обеспечивается за счет областного бюджета (обеды в размере 119 рублей 60 копеек в день, полдники для ГПД в размере 45 рублей в день);
- остальным обучающимся питание предоставляется за счет родительских средств.

4.1.2. Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от сложившихся цен на продукты питания, включенные в состав рекомендованного санитарными правилами набора продуктов, и наценки за услуги по организации питания, транспортных расходов.

4.1.3. Стоимость утверждается приказом директора школы.

4.2. Организация питания за счет средств федерального, областного и местного бюджетов.

4.2.1. При условии выделения бюджетных средств на организацию питания обучающихся в качестве меры социальной поддержки, таковые расходуются строго по назначению и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

4.2.2. Объем и порядок предоставления бюджетных средств устанавливается Администрацией муниципального образования «Каргопольский муниципальный округ».

4.2.1. Школа в ежедневном режиме ведет учет экономии бюджетных средств, сложившейся за счет пропусков занятий обучающимися по причинам карантина, болезни или иным причинам.

4.3. Организация питания за счет средств родительской платы.

4.3.1. Предоставление организованного питания за счет родительской платы производится только на добровольной основе через классных руководителей (ответственных за организацию питания) закрепленных за ними классов и воспитателей групп продленного дня.

4.3.2. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) формируются на 1 сентября ответственным за организацию питания и корректируется при наличии вновь поступивших заявлений родителей (законных представителей) обучающихся.

4.3.3. Начисление родительской платы производится классными руководителями и воспитателями групп продленного дня на основании табеля посещаемости обучающихся, фактического потребления и стоимости пищи.

4.3.4. Родительская плата в группах продленного дня начисляется авансом за текущий месяц, на основании табеля посещаемости производится перерасчет.

4.3.5. Внесение родительской платы за питание детей в школе осуществляется еженедельно.

## **5. Меры социальной поддержки**

5.1. Право на возмещение расходов на питание имеют:

- обучающиеся, отнесенные к категории детей с ОВЗ (завтрак и обед в учебный день по факту),

- дети из семей участников СВО (обед в учебный день 119 рублей 60 копеек).

5.2. Основанием для получения обучающимися компенсационных выплат является предоставление документов:

- заявления одного из родителей (законных представителей), составленного по форме, установленной в приложении № 1 (дети с ОВЗ) к настоящему Положению;

- документов, подтверждающих льготную категорию ребенка, представленных согласно списку, установленному в приложении № 2 (дети с ОВЗ) к настоящему Положению.

- заявления одного из родителей (законных представителей), составленного по форме, установленной в приложении № 3 (дети из семей участников СВО) к настоящему Положению;

- документов, подтверждающих льготную категорию ребенка, представленных согласно списку, установленному в приложении № 4 (дети из семей участников СВО) к настоящему Положению.

5.3. Списки обучающихся, поставленных на льготное питание, утверждаются директора школы по согласованию с управлением образования.

5.4. Право на получение льготного питания наступает со следующего учебного дня после издания приказа директора школы и действует до окончания текущего учебного года.

5.5. Право на получение бесплатного питания (обеда) из средств федерального бюджета имеют обучающиеся 1-4 классов в размере 100 рублей 14 копеек в учебный день.

5.6. Списки утверждаются директором школы.

## **6. Обязанности участников процесса организации питания**

6.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;

- несет ответственность за организацию горячего питания обучающимся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом школы и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях совета родителей школы, педагогических, административных советах;

#### 6.2. Ответственный за питание:

- ведет отчетность перед бухгалтерией за расходованием денежных средств льготных категорий обучающихся;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- помогает при организации родительского контроля по питанию.

#### 6.3. Классные руководители:

- ежедневно в учебные дни предоставляют в столовую школы заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий день;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов, завтраков, полдников;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в плане воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях совета родителей школы, педагогического, административного совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

### **7. Контроль над организацией питания**

7.1. Текущий контроль над организацией питания осуществляют комиссии по контролю над организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе в соответствии с Положением.

7.2. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

7.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют медсестра (медицинский работник) в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

**Приложение 1  
Форма 1**

Директору МОУ «Средняя школа №3»  
Скоричеву А.И.

от \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

проживающего по адресу \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_

**ЗАЯВЛЕНИЕ  
о предоставлении бесплатного питания**

Прошу предоставить моему (ей) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ года рождения, обучающему(ей)ся \_\_\_\_\_ класса  
питание без взимания платы за период 2025-2026 учебного года.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Согласен на обработку персональных данных и совершение всех необходимых действий с персональными данными в соответствии с Федеральным законом от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных» в целях осуществления денежной выплаты.

Согласие на обработку персональных данных действует до истечения сроков хранения соответствующей информации или документов, содержащих указанную информацию, определяемых в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

**Форма 2**  
Директору МОУ «Средняя школа №3»  
Скоричеву А.И.

от \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

проживающего по адресу \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_

**ЗАЯВЛЕНИЕ**

Я, \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество (при наличии))

действующий(ая) от имени ребенка (детей), законным представителем которого(ых) являюсь \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. обучающегося, дата рождения, класс)

(реквизиты документа, удостоверяющего личность несовершеннолетнего)

Прошу осуществлять денежную выплату взамен двухразового питания обучающемуся, имеющему ограниченные возможности здоровья, обучающемуся на дому, путем перечисления денежных средств на лицевой счет \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(наименование кредитного учреждения)

Гарантирую своевременность и достоверность предъявления сведений при изменении основания для предоставления денежной выплаты.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

«\_\_\_\_\_» 20 \_\_\_\_ г.

Согласен на обработку персональных данных и совершение всех необходимых действий с персональными данными в соответствии с Федеральным законом от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных» в целях осуществления денежной выплаты.

Согласие на обработку персональных данных действует до истечения сроков хранения соответствующей информации или документов, содержащих указанную информацию, определяемых в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

«\_\_\_\_\_» 20 \_\_\_\_ г.

## **Приложение 2**

Для предоставления бесплатного двухразового питания (денежной выплаты) один из родителей (законных представителей) в образовательную организацию представляет:

1. Заявление (по форме № 1 или № 2);
2. Документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя);
3. Свидетельство о рождении ребенка;
4. Заключение психолого-медико-педагогической комиссии, подтверждающее наличие у обучающегося ограниченных возможностей здоровья (есть);
5. Согласие родителя (законного представителя) на обработку персональных данных.
6. Заключение государственной медицинской организации о необходимости обучения обучающегося на дому (для денежной выплаты).

**Приложение 3**  
Директору МОУ «Средняя школа №3»  
Скоричеву А.И.

---

(ФИО заявителя)

---

проживающего (ей) по адресу:

---

(почтовый адрес)

---

(контактный телефон)

---

(адрес электронной почты)

**ЗАЯВЛЕНИЕ**  
о предоставлении дополнительных мер социальной поддержки

Прошу предоставить дополнительные меры социальной поддержки, предусмотренные для семей сотрудников, добровольцев и мобилизованных граждан (*указать нужное*):

- Бесплатное горячее питание моему(-им) ребенку (детям)

---

(указать ФИО, дату рождения ребенка (детей))

- Бесплатный присмотр и уход моему(-им) ребенку (детям)

---

(указать ФИО, дату рождения ребенка (детей))

В соответствии со ст.9 Федерального закона от 27 июля 2006 г. №152-ФЗ «О персональных данных» даю свое согласие на обработку персональных данных.

Подтверждаю достоверность предоставленной информации.

Копию справки уполномоченного органа, подтверждающей службу и участие в специальной военной операции/уполномоченного органа, подтверждающей поступление в добровольческое формирование и участие в специальной военной операции, военного комиссариата о призывае на военную службу по мобилизации (*подчеркнуть нужное*) прилагаю.

Я предупрежден (а) об ответственности за представление недостоверных или неполных сведений.

«\_\_\_\_» 20\_\_\_\_ г.

---

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

#### **Приложение 4**

Для предоставления бесплатного питания один из родителей (законных представителей) в образовательную организацию представляет:

1. Заявление (Приложение 3);
2. Документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя);
3. Свидетельство о рождении ребенка;
4. Справка уполномоченного органа, подтверждающая службу и участие в специальной военной операции/уполномоченного органа, подтверждающая поступление в добровольческое формирование и участие в специальной военной операции, военного комиссариата о призывае на военную службу по мобилизации.

-

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

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

**Журнал**  
**учета температурного режима холодильного оборудования**

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

**Журнал**  
**учета температуры и влажности в складских помещениях**

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

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

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

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организаций и режима обучения**

<b>Вид организаций</b>	<b>Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации</b>	<b>Количество обязательных приемов пищи</b>
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00-18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 1</b>							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
обед:							
<i>Итого за обед:</i>							
полдник:							
<i>Итого за полдник:</i>							
ужин:							
<i>Итого за ужин:</i>							
<b>Итого за день:</b>							
<b>День 2</b>							
завтрак:							
обед:							
<i>Итого за второй</i>							
... и т.д. по дням							
<b>Неделя 2</b>							
<b>День 1</b>							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
... и т.д. по дням							
<b>Итого за весь период</b>							
<b>Среднее значение за период:</b>							

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

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

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

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

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

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

**Перечень пищевой продукции,  
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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

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

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

<b>Показатели</b>	<b>Потребность в пищевых веществах</b>	
	<b>7-12 лет</b>	<b>12 лет и старше</b>
белки (г/сут)	77	90
жиры г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

**Журнал**  
**бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, <u>кулинарного</u>	Подписи членов бракеражной	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

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

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