

Перечень обязанностей ответственного за организацию питания в МАОУ СОШ № 279

1. Организовать предоставление питания обучающимся:

- принимать заявления от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся платного горячего питания либо бесплатного горячего питания или частичной (полной) компенсации его стоимости;
- собирать документы для предоставления льгот на питание обучающихся;
- формировать списки обучающихся, чьи родители (законные представители) подали документы на предоставление горячего питания;
- ежегодно закреплять за каждым классом в столовой обеденные столы и доводить эти сведения до классных руководителей;
- сверять ежедневное меню с примерным меню и размещать в установленном месте.

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:

- вести ежедневный учет детей, получающих льготное питание;
- осуществлять контроль за посещением детьми столовой и учетом количества фактически отпущенных горячих блюд;
- ежемесячно готовить и предоставлять директору статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям, предоставляемых классными руководителями.

3. Вести просветительскую работу:

- оформить стенд о формировании у обучающихся основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для обучающихся, их родителей (законных представителей);
- координировать работу классных руководителей и педагогов по формированию у детей культуры питания.

4. Контролировать качество пищевой продукции:

- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- вносить директору предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности.

5. Осуществлять контрольные функции:

- взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания и питьевой воды;
- вести документацию по организации питания;
- представлять отчет по питанию детей;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту обеденного зала, готовность линии раздачи, сервировку столов, внешний вид персонала.

Новые требования СанПиН в порядке организации питания в школе

Требование	Как было	Как стало по новому СанПиН
Перечень запрещенных для питания детей продуктов	Перечень состоял из 41 позиции	Перечень состоит из 45 позиций (приложение 6)
Продукты-заменители	Можно было заменить восемь продуктов на другие. Продукты заменяли на равноценные по содержанию основного вещества	Перечень состоит из семи видов продуктов. Исключили хлеб, а яблоки заменили на фрукты. Наименование продуктов-заменителей поменяли, установили другую массу. Теперь продукты надо заменять по массе, в не веществу (приложение 12)
Наборы продуктов на одного ребенка	Были рекомендуемые	Стали обязательными минимальными. Вес продуктов изменился (приложение 7)
Суточная потребность в витаминах и пищевых веществах	Были установлены нормы по 15 показателям	Установили нормы по 17 показателям. Некоторые показатели заменили, например, цинк на калий. Ввели нормы для кадетов (таблица 1 к приложению 10)
Массы порций блюд	Была установлена рекомендуемая масса порций для любых учеников	Требование обязательно. Массу порций скорректировали. Теперь котлета должна весить минимум 90 г, а не 80 г, напиток – 180, а не 200. Изменили наименования приемов пищи, но по смыслу они остались прежними. Например, котлета теперь второе блюдо, а напиток – третье. Определили массу порций для кадетов. Они увеличенные по сравнению с порциями для школьников (таблицы 1 и 2 к

Требование	Как было	Как стало по новому СанПиН
		приложению 9)
Общие объемы блюд по приемам пищи	Не было требований	Установили минимальные объемы (таблица 3 к приложению 9)
Питьевой режим	Два способа: стационарные фонтанчики и расфасованная в бутылки вода	Четыре способа: кулеры и кипяченая вода, стационарные фонтанчики и расфасованная в бутылки вода (п. 8.4)
Питание пищей из дома	Запрещали	Разрешили для длительно болеющих детей и нуждающихся в диетическом питании. Для питания надо создать условия (п. 8.2)
Маркировка разделочного инвентаря	Использовали конкретные обозначения из СанПиН, например нож для сырого мяса маркировали «СМ»	Маркировать инвентарь можно любым способом (п. 3.2)
Использование работниками одноразовых перчаток	Не было требований	Работники обязаны использовать перчатки, когда готовят порцию блюда, делают салаты и закуски. Перчатки надо своевременно менять (п. 3.4)
Температура блюд	Горячие – не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С, холодные супы и напитки – не выше 14 °С	Температура должна соответствовать требованиям технологических документов (п. 5.2)
Отделка стен	Выкладывали плиткой на высоту от 1,7 м	Внутренняя отделка должна выдерживать ежедневную уборку моющими и дезинфекционными средствами (п. 2.16)
Тара для мытья посуды	Ванны для кухонной и столовой посуды	Отдельные ванны для кухонной, столовой посуды, подносов. В производственных цехах отдельные ванны для разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции (п. 3.2)

Требование	Как было	Как стало по новому СанПиН
Питание детей в турпоходах и иных природных условиях	Не были установлены	Определили требования к зонам, которые надо выделить. Установили требования к посуде и инвентарю, дежурству детей (п. 8.7)
Поход работника в туалет в санитарной одежде	Надо было снимать одежду перед тем, как идти в туалет	Одежду можно не снимать, если поверх нее надевать халат (п. 3.4)
Инвентарь для сырой и готовой продукции	Надо было мыть и хранить на рабочих местах	Мыть надо отдельно друг от друга. Хранить также отдельно в производственных цехах (п. 3.2)
Дети в производственных помещениях пищеблока	Запрещали присутствовать	Можно привлекать детей к мастер-классам по изготовлению пищи, если обеспечить безопасность продуктов и контролировать процесс приготовления (п. 2.24)

Положение об организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 279

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 279 (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, законодательством Мурманской области, постановлениями администрации ЗАТО Александровск, регламентирующими организацию и предоставление питания обучающимся, воспитанникам в муниципальных общеобразовательных учреждениях ЗАТО Александровск, уставом МАОУ СОШ № 279 (далее – Школа).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся Школы, 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 и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Школа обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками Школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания обучающихся организуют назначенные приказом директора Школы ответственные работники из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала Школы.

2.1.2. По вопросам организации питания Школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с Управлением образования администрации ЗАТО Александровск, Межрегиональным управлением № 120 ФМБА России.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

2.2.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы Школы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно, обучающимся 10-11 классов – и в субботу (при очном обучении). Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания Школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора Школы.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в Школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

2.3.3. Для организации питания работники соковой ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации горячего питания обучающихся;
- приказ о льготном горячем питании обучающихся;
- приказ об организации питьевого режима обучающихся;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню (при необходимости);
- меню дополнительного питания;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журналы учета температуры и влажности в складских помещениях (кладовая овощей, кладовая сухих продуктов);
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;
- графики дежурств;
- рабочий лист ХАССП.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация Школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории 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;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала Совета школы и Совета родителей;
- проводит мониторинг организации питания и предоставляет (по необходимости) в Управление образования администрации ЗАТО Александровск сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

3. Порядок предоставления питания и питьевого режима обучающимся

3.1. Горячее питание

3.1.1. Предоставление горячего питания производится на добровольной основе с письменного заявления родителей (законных представителей) обучающегося, поданного на имя директора школы. Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося в школе. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.2. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания, если:

- родитель (законный представитель) обучающегося предоставил заявление о прекращении обеспечения горячим питанием обучающегося;
- ребенок обучается с применением дистанционных технологий. Горячее питание возобновляется со дня возобновления обучения в стенах школы;
- обучающийся умер (признан судом в установленном порядке безвестно отсутствующим или объявлен умершим);
- обучающийся переведен или отчислен из Школы.

В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления горячего питания обучающемуся директор Школы в течение трех рабочих дней со дня установления причин для досрочного прекращения питания издает приказ о прекращении обеспечения обучающегося горячим питанием с указанием этих причин. Питание не предоставляется со дня, следующего за днем издания приказа о прекращении предоставления горячего питания обучающемуся.

3.1.3. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.

3.1.4. Предоставление питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором Школы. График составляется ответственным по питанию с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.5. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками пищеблока на следующий день в текущий день до 15.00 и корректируется до 09.10 следующего дня.

3.2. Дополнительное питание

3.2.1. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции и продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

3.2.2. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфете Школы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм и правил. Буфет работает в учебные дни в течение всего учебного года.

3.2.3. Меню дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утверждается директором Школы.

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

3.3. Питьевой режим

3.3.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой.

3.3.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в Школе.

3.3.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Питание обучающихся Школы осуществляется за счет средств:

- федерального, регионального и местного бюджетов;
- родителей (законных представителей) обучающихся, предоставленных на питание детей (далее – родительская плата);
- внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

4.2. Питание за счет средств областного и местного бюджетов

4.2.1. Бюджетные средства Мурманской области и МО ЗАТО Александровск на обеспечение горячим питанием обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки обучающимся из льготных категорий, перечисленных в пунктах 5.2. настоящего Положения.

4.2.2. Питание за счет средств областного и местного бюджета предоставляется обучающимся в порядке, установленном разделом 5 настоящего Положения.

4.2.3. Обеспечение питанием обучающихся из льготных категорий производится исходя из фактических расходов по предоставлению питания согласно установленной распорядительным актом органа власти стоимости одного дня питания.

4.3. Питание за счет средств родительской платы

4.3.1. Горячее питание обучающихся за счет родительской платы производится на основании:

- заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося;
- в соответствии с регламентом Автоматической системы учета питания «Универсальная электронная школьная карта».

4.3.2. Обучающемуся прекращается предоставление горячего платного питания в случаях, перечисленных в пункте 3.1.2 настоящего Положения.

Стоимость одного дня горячего питания обучающихся за счет родительской платы определяется локальными актами Школы.

4.3.3. Сумма платежа на горячее питание обучающихся за месяц устанавливается дифференцированно с учетом учебных дней в месяце. Начисление родительской платы производится с учетом табеля учета получения питания обучающимися.

4.3.4. Горячее питание обучающихся за счет родительской платы осуществляется на условиях предоплаты. Родители (законные представители) вносят плату путем перечисления через отделения банков на лицевой счет ребенка в Автоматической системе учета «Универсальная электронная школьная карта» ежемесячно.

4.3.5. О непосещении обучающимся школы родители (законные представители) ребенка обязаны сообщить классному руководителю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия обучающегося.

4.3.6. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам (при условии своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии) обучающийся снимается с горячего питания. Ответственный работник Школы производит перерасчет стоимости питания, и оплаченные денежные средства засчитываются в будущий период.

4.4. Организация питания за счет внебюджетных средств

4.4.1. Внебюджетные средства Школа направляет на организацию дополнительного питания всех категорий обучающихся.

5. Меры социальной поддержки

5.1. Право на получение мер социальной поддержки по предоставлению горячего питания возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий, указанных в пунктах 5.2. настоящего Положения. При возникновении права на льготу по двум и более основаниям льготное питание предоставляется по одному основанию. Выбор льготы на питание осуществляет родитель (законный представитель) обучающегося. При изменении основания или утраты права на предоставление льгот родитель (законный представитель) обучающегося обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом представителю Школы.

5.2. На бесплатное двухразовое горячее питание (завтрак и обед) имеют право обучающиеся, отнесенные к категории:

- детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- детей с ограниченными возможностями здоровья;
- дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации.

5.2.1. На бесплатное одноразовое горячее питание имеют право обучающиеся 1-4-х классов. Документ-основание, подтверждающий право на бесплатный прием пищи, – приказ о зачислении в Школу.

5.3. Обучающемуся, который обучается в здании Школы, не предоставляется бесплатное горячее питание и не выплачивается денежная компенсация его родителю (законному представителю), если обучающийся по любым причинам отсутствовал в Школе в дни ее работы или в случае отказа от питания. При обучении с применением дистанционных технологий, по индивидуальному учебному плану на дому льготное горячее питание заменяется денежной компенсацией.

5.4. Основанием для получения обучающимися мер социальной поддержки – горячего питания является ежегодное предоставление в Школу:

- заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося;
- документов, подтверждающих льготную категорию ребенка, представленных согласно списку, установленному в приложении № 1 к настоящему Положению.

5.5. В случае необращения родителя (законного представителя) за обеспечением обучающегося льготным горячим питанием такое питание указанному обучающемуся не предоставляется.

5.6. Заявление родителя (законного представителя) рассматривается администрацией Школы в течение трех рабочих дней после регистрации его заявления и документов. По результатам рассмотрения заявления и документов Школа принимает одно из решений:

- о предоставлении льготного горячего питания обучающемуся;
- об отказе в предоставлении льготного горячего питания обучающемуся.

5.7. Решение Школы о предоставлении льготного горячего питания оформляется приказом директора Школы. Право на получение льготного горячего питания у обучающегося наступает со следующего учебного дня после издания приказа о предоставлении льготного горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося льготным питанием.

5.8. Решение об отказе обучающемуся в предоставлении льготного питания принимается в случае:

- представления родителем (законным представителем) неполных и (или) недостоверных сведений и документов, являющихся основанием для предоставления льготного питания;
- отсутствия у обучающегося права на предоставление льготного питания.

В случае принятия решения об отказе в предоставлении льготного питания обучающемуся школа направляет родителю (законному представителю) обучающегося письменное уведомление с указанием причин отказа в течение пяти рабочих дней со дня принятия решения.

5.9. Обучающемуся прекращается предоставление горячего льготного питания в случаях, установленных абзацами 2, 4 и 5 пункта 3.1.2 настоящего Положения.

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Директор Школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся 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 и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях Совета Школы, а также педагогических советах.

6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора Школы.

6.3. Заместитель директора по АХР:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции и требований СанПиН;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Классные руководители:

- представляют заявку об организации горячего питания обучающихся на следующий учебный день до 15.30 в автоматической системе учета питания «Универсальная электронная школьная карта», в заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную заявку об организации горячего питания обучающихся до 09.10ч.;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов по форме, установленной автоматической системой учета питания «Универсальная электронная школьная карта»;
- не реже чем один раз в неделю предоставляют ответственному за организацию горячего питания в Школе данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах 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 горячим питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

6.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в Школе.

7. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором Школы.

7.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.

8. Ответственность

8.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

8.2. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление Школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

8.3. Работники Школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

Перечень документов для предоставления льгот на питание обучающегося

Категория детей	Документы
Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей	<ul style="list-style-type: none">• копия решения органа опеки и попечительства об установлении опеки
Дети с инвалидностью и дети с ОВЗ	<ul style="list-style-type: none">• копия справки (удостоверения) об инвалидности либо справки психолого-медико-педагогической комиссии
Дети из малообеспеченных семей	<ul style="list-style-type: none">• документ, подтверждающий назначение государственной социальной помощи, выданный органом социальной защиты населения
Дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации	<ul style="list-style-type: none">• акт обследования жилищно-бытовых условий

Дополнительный перечень запрещенных продуктов

Показатель	Школа
Исключили из запрещенных	<ul style="list-style-type: none">• Соленую рыбу;• закусочные консервы;• маргарин, если использовать его для выпечки
Добавили в запрещенные	<ul style="list-style-type: none">• Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;• фляжный творог;• сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;• тонизирующие напитки (в том числе энергетические);• жевательную резинку;• холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;• окрошки и холодные супы;• яичницу-глазунью;• паштеты, блинчики с мясом и с творогом. <ul style="list-style-type: none">• Продукты без маркировки;• пищевую продукцию, которая не соответствует техническим регламентам Таможенного союза;• масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;• соки концентрированные диффузионные;• картофельные и кукурузные чипсы, снеки;• изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в палаточном лагере;• сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности;• молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности;• готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.
Уточнили	<ul style="list-style-type: none">• Печень, язык и сердце можно использовать только говяжьи;• газированная вода запрещена, даже питьевая.

Требования к способам питьевого режима

Способ	Требования	
	Общие	Специальные
Стационарные фонтанчики	Нет	Чашу фонтанчика надо ежедневно мыть моющими и дезсредствами
Кулеры (диспенсеры)	<p>Необходимы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • многоразовые или одноразовые стаканы. Количество должно соответствовать списочной численности детей; • маркированные подносы для чистых и грязных стаканов, тара для сбора использованной одноразовой посуды 	Кулеры (диспенсеры) нужно установить вдали от прямых солнечных лучей. Мыть согласно инструкции, но не реже одного раза в семь дней, с дезсредствами – не реже одного раза в три месяца
Вода в бутылках		На воду должны быть сертификаты соответствия
Кипяченая вода		<p>Требования к воде:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вылить остатки воды из емкости; • промыть емкость в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополоснуть; • налить чистую холодную проточную воду в емкость; • прокипятить не менее 5 минут; • кипяченую воду охладить до комнатной температуры в емкости, в которой ее кипятили; • выставить воду для детей, отметить время замены в графике; • менять воду через 3 часа

Режим питания школьников

Режим питания	Время нахождения в школе	Количество и наименование приемов пищи
Основной	До 6 часов	Один прием пищи – завтрак или обед
	Более 6 часов	Два приема пищи: – в 1-ю смену – завтрак и обед
Для групп продленного дня	До 14:00	Дополнительно к завтраку –обед
	До 17:00–18:00	Дополнительно к завтраку – обед и полдник

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 279 имени Героя Советского Союза контр-адмирала Лунина Николая Александровича»
(МАОУ СОШ № 279)

**Ведомость контроля за рационом питания
с «__» января по «__» января 2021 года**

Режим питания: двухразовый

Возрастная категория: 7-11 лет (12 лет и старше)

№ п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1	Хлеб ржаной	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	0
2	Сыр	6	8	6	6	9	6	7	5	7	8	9	7,1	18		
3	<...>															

Рекомендации по корректировке меню: не было (если было, то какое)

Подпись ответственного работника и дата: _____ / __ /, 22.01.2021

Подпись директора и дата ознакомления: _____ / __ /, 22.01.2021

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями ответственного работника: _____ / __ /, 22.01.2021

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 279 имени Героя Советского Союза контр-адмирала Лунина Николая Александровича»
(МАОУ СОШ № 279)

10-ти дневное меню приготавливаемых блюд в период (осеннее - зимний, весеннее – летний) _____ года

Возрастная категория: 7-11 лет (12 лет и старше)

Длительность пребывания детей в школе: 5 часов (7 часов)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак	
	
	
	
Итого за завтрак		—
	

обед	
	
	
	
	
Итого за обед		—
Итого за день:		—
День 2	
Среднее значение за период:		—

- Меню должно содержать наименование приема пищи и каждого блюда, вес блюда и количество пищевых веществ, иметь ссылки на рецептуры блюд, указаны неделя, день и итоговые сведения по каждому приему пищи. Наименования блюд в меню должны соответствовать их названиям в технологических картах (п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Масса порции и объемы блюд должны быть в пределах норматива, указанного в [приложении 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#), а доля и суточная потребность в питательных веществах – [приложении 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 279 имени Героя Советского Союза контр-адмирала Лунина Николая Александровича»
(МАОУ СОШ № 279)

Индивидуальное меню

учащегося _____ в период (осеннее - зимний, весеннее – летний) _____ года

Возрастная категория: 7-11 лет (11лет и старше)

Наименование заболевания: _____ (назначение врача от 00.00.2021 № 0000)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
Завтрак
	
	
	
Итого за завтрак		—
Обед	
Итого за день:		—
День 2							
завтрак	—
Среднее значение за период:		—

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 279 имени Героя Советского Союза контр-адмирала Лунина Николая Александровича»
(МАОУ СОШ № 279)

Гигиенический журнал сотрудников пищеблока

Начат « 11 » января 20 21 г.

Окончен « ___ » _____ 20 ___ г.

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных 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) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.	11.01.21	Балтушко Тамара Федоровна	Повар	Балтушко	Балтушко	Допущен	Дружинина
2.	11.01.21	Андреева Ирина Владимировна	Кухонный рабочий	Андреева	Андреева	Отстранен, температура 37,5°C, рекомендовано обратиться за медицинской помощью	Дружинина
3.	<...>						

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 279 имени Героя Советского Союза контр-адмирала Лунина Николая Александровича»
(МАОУ СОШ № 279)

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях пищеблока
(Кладовая сухих продуктов)

Начат « 11 » января 20 21 г.

Окончен « ___ » _____ 20 ___ г.

№ п/п	Наименование складского помещения		Месяц: <u>Январь</u>						
			Дни						
			11	12	13	14	15	16	
1	Кладовая сухих продуктов	температура в градусах Цельсия	13°С						
		влажность в процентах	64%						

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 279 имени Героя Советского Союза контр-адмирала Лунина Николая Александровича»
(МАОУ СОШ № 279)

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях пищеблока
(Кладовая овощей)**

Начат « 11 » января 20 21 г.

Окончен « ___ » _____ 20 ___ г.

№ п/п	Наименование складского помещения		Месяц: <u>Январь</u>						
			Дни						
			11	12	13	14	15	16	
1	Кладовая овощей (яйцо)	температура в градусах Цельсия	13°С						
		влажность в процентах	88%						

Минимальные среднесуточные наборы продуктов для школьников

Минимальные среднесуточные наборы продуктов для дошкольников установлены [таблицей 2](#) приложения 7 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки в нетто г, мл, на 1 ребенка	
		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 плодоовощные, 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 потрошенные - 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 используемой 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

Объемы порций

Блюдо	Масса порций, грамм	
	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 - 250	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

Минимальные суммарные объемы блюд по приемам пищи

Показатели	Минимальные суммарные объемы блюд по приемам пищи, грамм	
	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Обед	700	800
Полдник	300	350