

Муниципальное общеобразовательное учреждение Новоберезовская основная общеобразовательная школа им. С.А. Маркидонова

«Утверждаю»

И.о. директора МОУ Новоберезовская ООШ
Комогорцева В.В.



Дополнение к положению об организации питания учащихся в школе бесплатным горячим питанием детей с 1 по 4 класс

2020 год

**Дополнение к положению об организации питания учащихся в школе на основании Послания
Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15
января 2020г.**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Дополнение о порядке и организации питания обучающихся в Учреждении разработано на основании: - Послание Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 года № Пр-113 от 24.01.2020 г.; - Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. N 2300-I «О защите прав потребителей»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования;

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»; - Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;

- Приказ Минобрнауки Забайкальского края № 951 от 02.10.2020г. Стандарт питания учащихся 1-4 классов; - Методических рекомендаций МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утверждены постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26, от 23 июля 2008 г. № 45) - Методические рекомендации МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 12 ноября 2015 г.)

1.2. Дополнение о порядке и организации питания обучающихся в Учреждении устанавливает порядок организации рационального здорового питания обучающихся в Учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, регулирует отношения между администрацией Учреждения и родителями (законными представителями) обучающихся.

1.3. Настоящее Дополнение разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного здорового горячего питания в Учреждении, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды воспитательно - образовательной деятельности.

1.4. Основные понятия: Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений. Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний. Здоровое питание предусматривает профилактику вредных пищевых привычек, таких как чрезмерное потребление сахара и соли, легких углеводов, предпочтение в еде кондитерским изделиям, сладкой выпечке, колбасным изделиям, а также продолжительные перерывы между приемами пищи.

1.5. Основными задачами организации питания в Учреждении являются: - обеспечение школьников 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; - Социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации; - Модернизация пищеблока Учреждения в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий; - Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

1.6. Действие настоящего Дополнения распространяется на всех обучающихся начальной школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников Учреждения.

1.7. Положение регламентирует контроль качества организации питания администрацией, лица, ответственного за организацию питания в Учреждении, а также Бракеражной комиссии Учреждения, устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

2. Общие принципы организации питания в Учреждении.

2.1. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации воспитательно – образовательной деятельности.

2.2. Учреждение является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся. Администрация Учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания школьников.

2.3. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед) должны составлять не более 3,5 - 4 часов. Рекомендуемое количество приемов пищи определяется режимом функционирования Учреждения.

2.5. Для школьников, обучающихся по программе начального общего образования, предусматривается организация бесплатного горячего питания (обед), с компенсацией за счёт средств Федерального бюджета 100 % его стоимости, для льготных категорий обучающихся (питающихся с компенсацией за счёт средств муниципального бюджета 100 % его стоимости), также может предусматриваться организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

2.6. Для приема пищи в расписании занятий предусмотрены перемены продолжительностью 20 минут (завтрак) и 30 минут (обед). В период особой санитарно – эпидемиологической ситуации, ограничительных мер продолжительность перемен для приема пищи может быть изменена.

2.7. Питание в Учреждении организовывается на основе примерного десятидневного меню горячих завтраков и обедов для разных категорий обучающихся с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их

нормального роста и развития. Примерное десятидневное меню согласовывается, проходит экспертизу в органах Роспотребнадзора. В меню должны включаться блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. При составлении меню используются среднесуточные наборы продуктов Приложение 1. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

2.8. Организацию качественного разнообразного горячего питания в Учреждении, осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом директора (старший повар).

2.9. Ответственность за организацию питания в Учреждении несет директор.

2.10. Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к товарам. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, предлагаемых к поставке, должны соответствовать действующим национальным стандартам на пищевые продукты, поставляемые для организации питания в образовательных учреждениях.

2.11. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08. Рекомендуемый остаточный срок годности скоропортящихся продуктов на момент поставки – не менее 80% от установленного, иные продукты питания принимаются с достаточным сроком годности для исполнения условий государственного (муниципального) контракта (договора).

2.12. Все продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в Учреждении, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.15. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена продуктов (блюд), аналогичными заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам Приложение 2 Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Учреждения.

2.16. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из Учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику и функционалу, утвержденному директором Учреждения.

3. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

3.1. Закупка продуктов Учреждением осуществляется в соответствии с договором поставки с организацией - исполнителем.

3.2. Условия труда работников пищеблока Учреждения должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с требованиями СанПин.

3.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников, в порядке, установленном приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца. Допуск персонала к работе производится в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08. Столовая Учреждения оборудуется аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

4. Обеспечение контроля качества организации питания в Учреждении.

4.1. Учреждение является ответственным лицом за организацию и качество предоставляемого горячего питания обучающимся 1-4 классы. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами и предметами производственного окружения.

4.2. Учреждение обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе: - соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; - проведение производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП (от англ. Hazard Analysis and Critical Control Points — анализ опасностей и критические контрольные точки) для управления безопасностью пищевых продуктов, также ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий»; - проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (в соответствии с приложением 5 Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020).

4.3. Учреждение разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой Учреждения.

4.4. Обязанности работников, задействованных в организации горячего питания в Учреждении:

Классные руководители: - ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день; - ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку; - ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков и обедов; - незамедлительно информируют Администрацию Учреждения о состоянии здоровья обучающегося, выявленных ограничениях в питании, наличии у ребенка пищевых ограничений и назначений врача. - еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся; - осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания в Учреждении; - предусматривают в планах воспитательной, внеклассной работы, мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, культуры питания, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся; - вносят на обсуждение на заседаниях органа государственно-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания. Директор школы:

Осуществляет общий контроль за порядком и организацией горячего питания обучающихся в Учреждении в том числе: - организацию льготного питания и выплату денежной компенсации; - устранение предписаний по организации питания; - условия транспортировки и хранения продуктов; - своевременность прохождения санитарного минимума персоналом столовой Учреждения.

Заведующий хозяйством Учреждения: Осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды. Дежурный учитель, учителя – предметники осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.

4.5. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия Учреждения. Также, комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи и выполнения иных требований, предъявляемых надзорными органами и службами. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Бракеражная комиссия организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору Учреждения. Бракеражная комиссия вносит администрации Учреждения предложения по улучшению обслуживания обучающихся,

оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального здорового питания. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора в составе: - ответственное лицо за организацию питания в Учреждении; - представитель органа государственно-общественного управления, родительской общественности; - Учитель – предметник. Бракеражная комиссия вправе следить за реализацией блюд, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией Учреждения. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации Учреждения.

4.6. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся. Родительский контроль. Родители (законные представители) обучающихся имеют право: - подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами; - вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления; - знакомиться с примерным и ежедневным меню- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся; - оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания обучающихся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации; - При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в Учреждении могут быть оценены: - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; - санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и тому подобное; - условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; - объём и вид пищевых отходов после приёма пищи; - наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд; - удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей; - информирование родителей и детей о здоровом питании. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей при участии в работе общешкольной комиссии. Итоги проверок обсуждаются на заседаниях коллегиальных органов управления Учреждением (Управляющий совет Учреждения) и общих родительских собраниях и фиксируются в протоколах, которые могут быть направлены в адрес администрации Учреждения, её учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора) с целью содействия в решении обсуждаемых вопросов. Родители (законные представители) обучающихся обязаны: - при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации Учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами; - своевременно вносить плату за питание ребенка; - своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия; - своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания; - вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания, культуры питания.

5. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания.

5.1. Учреждение с целью совершенствования организации питания: - организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий; - оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания; - изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования Учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока; - организует систематическую работу с родителями (законными представителями), проводит беседы, лектории и другие мероприятия,

посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях; - содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственного-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания; - обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания; - проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей. В показатели мониторинга может входить следующее: - количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым; - количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания; - количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на городских, краевых, районных курсах, семинарах; - обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием; - удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

5.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

6. Документация

6.1. Для организации процесса питания детей необходимы следующие документы: - Дополнение о порядке и организации горячего питания обучающихся в Учреждении; - приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся; - график питания обучающихся; - правила посещения столовой для обучающихся; - табель учёта посещаемости столовой; - справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания; - Положение о бракеражной комиссии Учреждения; - Приказ о создании бракеражной комиссии Учреждения; - Положение об организации родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в Учреждении; - Приказ об усилении контроля за питанием; - Инструкция по мытью посуды; - Приказ о создании группы родительского контроля; - Положение о группе контроля;

6.2. Перечень документов для пищеблока Учреждения: - Санитарный журнал; Журнал-график проведения генеральных уборок. Форма У; Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; Журнал бракеража готовой кулинарной продукции; Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; Журнал отбора проб на пищеблоке; Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; Журнал С-витаминизации блюд Форма 3-лп; Журнал регистрации пищевых отходов; Журнал инструктажа по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию; Журнал здоровья; Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (холодильники, холодильные комнаты и холодильные камеры); Журнал учета дезинфекции; Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова; Журнал учета разведения дезинфицирующих средств; Журнал учета работ по проведению очистки и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха на объекте; Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования; Журнал визуального производственного контроля пищеблока; Журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств; Журнал учета измерения температуры сотрудников; Журнал учета текущих и генеральных уборок.

7. Особенности закупки услуг по обеспечению питанием.

7.1. При подготовке и проведении закупки по обеспечению питанием обучающихся 1-4 классы (закупка продуктов) Учреждением при подготовке технического задания определяются виды и количественные объёмы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта согласно Приложению 3.

7.2. При подготовке технического задания на проведение закупки по обеспечению питанием обучающихся 1-4 классы необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса, например: яблока 100-120 гр. мандарина - 60-70 гр. и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

8. Организация питания детей, имеющих ограничения в питании.

8.1. При разработке режима питания детей, имеющих ограничения в питании, следует учитывать рекомендации и назначения врачей по конкретному заболеванию, в том числе рекомендуемые интервалы между приемами пищи.

8.2. Режим питания детей с сахарным диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников (завтрак, обед, полдник и ужин). В случаях, когда профиль действия инсулина диктует необходимость введения в режим питания ребенка с сахарным диабетом дополнительных перекусов, определяется порядок организации и время их проведения в соответствии с назначениями врача.

8.3. Для детей с сахарным диабетом, приносящих продукты и готовые блюда из дома, приготовленные родителями (законными представителями), в столовой необходимо обеспечить условия их хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь).

8.4. Администрации Учреждения совместно с родителями (законными представителями) прорабатываются вопросы режима питания ребенка, порядка контроля уровня сахара в крови и введения инсулина; информируется классный руководитель (воспитатель), учитель физической культуры, работники столовой о наличии у ребенка сахарного диабета; инструктируется о симптомах гипогликемии, мерах оказания первой помощи и профилактики.

8.5. При организации питания детей, страдающих целиакией (хроническая генетически детерминированная аутоиммунная энтеропатия, характеризующаяся нарушением усвоения белкового компонента пищевых злаков – глютена) рекомендуется учитывать содержание глютена в пищевых продуктах. В меню не включать продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен. Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с целиакией представлен в приложении 1 МР 2.4.0162-19.

8.6. При отсутствии в Учреждении возможности оборудования отдельного помещения на пищеблоке, питание детей с целиакией организуется из продуктов, блюд, а также посуды, принесенных ребенком из дома.

8.7. Для детей с муковисцидозом (муковисцидоз (кистофиброз поджелудочной железы) увеличивается энергетическая ценность суточного рациона питания в возрастной группе 6 - 11 лет - на 600 ккал/сутки, старше 12 лет - на 800 ккал/сутки. Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с муковисцидозом представлены в приложении 4 МР 2.4.0162-19.

8.8. В режиме питания детей с муковисцидозом вводятся дополнительные приемы пищи в соответствии с рекомендациями врача.

8.9. При организации питания детей фенилкетонурией, наследственным нарушением аминокислотного обмена, необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями ребенка, т.к. дети имеют разные вкусовые предпочтения. Методом профилактики обострений фенилкетонурии является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин. Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с фенилкетонурией представлен в приложении 1. МР 2.4.0162-19.

8.10. Необходимость в индивидуализации питания требуется для детей с пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу. Основные клинические симптомы пищевой аллергии характеризуются кожной сыпью, респираторными жалобами (одышкой, кашлем, удушьем), а также нарушением потоотделения, отеком слизистой оболочки носа, температурной неустойчивостью, изменениями нервной системы и др., возникающими при контакте с пищевым аллергеном. В питании данной группы детей должны быть исключены продукты, провоцирующие у

них аллергическую реакцию и заменены на иные продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен (по согласованию с врачом).

9. Заключительные положения.

9.1. Настоящее Дополнение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания. Утверждается и вводится в действие приказом директора Учреждения.

9.2. Дополнение принимается на неопределенный срок.

Приложение 1

к Положению

о порядке и организации горячего питания обучающихся в Учреждении

Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций (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 Макароны изделия 15 20 6 Картофель 187 187 7 Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленные и квашеные*, 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) 15 20 13 Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.) 35 53 14 Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное 58 77 15 Молоко 2,5%; 3,5% 300 300 16 Кисломолочная пищевая продукция 150 180 17 Творог (не более 9% м.д.ж.) 50 60 18 Сыр 10 12 19 Сметана (не более 15% м.д.ж.) 10 10 20 Масло сливочное 30 35 21 Масло растительное 15 18 22 Яйцо, шт. 1 1 23 Сахар** 30 35 24 Кондитерские изделия 10 15 25 Чай 0,4 0,4 26 Какао-порошок 1,2 1,2 27 Кофейный напиток 2 2 28 Дрожжи хлебопекарные 1 2 29 Крахмал 3 4 30 Соль пищевая поваренная йодированная 3 5 31 Специи 2 2 Примечание: в период проведения спортивных соревнований, сборов (игр), слетов и т.п. нормы питания должны быть увеличены не менее чем на 10%. * - соленные и квашеные овощи - не более 10% от общего количества овощей. ** - 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. Приложение 2 к Положению о порядке и организации горячего питания обучающихся в Учреждении Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности Вид пищевой продукции Масса, г Вид пищевой продукции - заменитель Масса, г Мясо говядины 100 Мясо кролика 96 Печень говяжья 116 Мясо птицы 97 Рыба (филе) 120 Творог 9% 120 Баранина II кат. 97 Конина I кат. 104 Мясо лося (промышленного производства) 95 Оленина (промышленного производства) 104 Консервы мясные 120 Молоко питьевое 3,2% м.д.ж. 100 Творог 9% 20 Мясо (говядина I кат.) 15 Мясо (говядина II кат.) 15 Рыба (филе) 20 Сыр 10 Яйцо куриное 20 Творог 9% 100 Мясо говядина 90 Рыба (филе) 100 Яйцо куриное (1 шт.) 40 Творог 9% 30 Мясо (говядина) 30 Рыба (филе) 35 Молоко цельное 200 Сыр 20 Рыба (филе) 100 Мясо (говядина) 85 Творог 9% 100 Картофель 100 Капуста белокочанная 370 Капуста цветная 80 Морковь 240 Свекла 190 Бобы (фасоль), в том числе консервированные 33 Горошек зеленый 40 Горошек зеленый консервированный 64 Кабачки 300 Фрукты свежие 100 Фрукты консервированные 200 Соки фруктовые 200 Соки фруктово-ягодные 200 Сухофрукты: Яблоки 15 Чернослив 15 Курага 15 Изюм 20 Приложение 3 к Положению о порядке и организации горячего питания обучающихся в Учреждении Справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации N п/п Наименование пищевой продукции Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*) 1. абрикосы свежие ГОСТ 32787/2014 2. абрикосы сушеные без косточки (курага) ГОСТ 32896-2014 3. апельсины свежие ГОСТ 34307/2017 4. баклажаны свежие ГОСТ 31821-2012 5. бананы свежие ГОСТ Р 51603-2000 6. брусника быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016 7. варенье ГОСТ 34113-2017 8. виноград сушеный ГОСТ 6882-88 9. вишня быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016 10. горох шлифованный: целый или колотый ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019 11. горошек зеленый быстрозамороженный ГОСТ Р 54683-2011 12.

горошек зеленый консервированный ГОСТ 34112-2017 13. груши свежие ГОСТ 33499/2015 14. джем ГОСТ 31712-2012 15. зелень свежая (лук, укроп) ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014 16. йогурт или био йогурт ГОСТ 31981/2013 17. кабачки (цукини) быстрозамороженные ГОСТ Р 54683-2011 18. кабачки свежие ГОСТ 31822-2012 19. какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый ГОСТ 108-2014 20. капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая ГОСТ Р 51809-2001 21. капуста брокколи быстрозамороженная ГОСТ Р 54683-2011 22. капуста брюссельская быстрозамороженная ГОСТ Р 54683-2011 23. капуста квашеная ГОСТ 34220-2017 24. капуста китайская (пекинская) свежая ГОСТ 34323-2017 25. капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная) ТУ изготовителя 26. капуста цветная быстрозамороженная ГОСТ Р 54683-2011 27. капуста цветная свежая ГОСТ 33952-2016 28. картофель продовольственный свежий ГОСТ 7176-2017 29. картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке ТУ изготовителя 30. киви свежие ГОСТ 31823/2012 31. кисель ГОСТ 18488-2000 32. кислота лимонная ГОСТ 908-2004 33. клубника быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016 34. клюква быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016 35. икра овощная из кабачков ГОСТ 2654-2017 36. консервы рыбные ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013 37. крахмал картофельный ГОСТ Р 53876-2010 38. крупа гречневая ядрица ГОСТ Р 55290-2012 39. крупа кукурузная шлифованная ГОСТ 6002-69 40. крупа овсяная ГОСТ 3034-75 41. крупа пшеничная ГОСТ 276-60 42. крупа пшено шлифованное ГОСТ 572-2016 43. крупа рис шлифованный) ГОСТ 6292-93 44. крупа ячменная перловая ГОСТ 5784-60 45. кукуруза сахарная в зернах, консервированная ГОСТ 34114-2017 46. лавровый лист ГОСТ 17594-81 47. лимоны свежие ГОСТ 34307/2017 48. лук репчатый свежий ГОСТ 34306-2017 49. лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке ТУ изготовителя 50. мак пищевой ГОСТ Р 52533-2006 51. макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные ГОСТ 31743-2017 52. малина быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016 53. мандарины свежие (не ниже 1 сорта) ГОСТ 34307/2017 54. масло подсолнечное ГОСТ 1129-2013 55. масло сладко-сливочное несоленое ГОСТ 32261-2013 56. мед натуральный ГОСТ 19792-2017 57. молоко питьевое ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013 58. молоко цельное сгущенное с сахаром ГОСТ 31688-2012 59. молоко стерилизованное концентрированное ГОСТ 3254/2017 60. морковь столовая свежая ГОСТ 32284-2013 61. мука пшеничная хлебопекарная ГОСТ 26574-2017 62. мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания ГОСТ 31799-2012 63. мясо индейки охлажденное, замороженное ГОСТ Р 52820-2007 64. натрий двууглекислый (сода пищевая) ГОСТ 2156-76 65. нектарины свежие ГОСТ 34340/2017 66. нектары фруктовые и фруктово-овощные ГОСТ 32104-2013 67. огурцы консервированные без добавления уксуса ТУ производителя 68. огурцы свежие ГОСТ 33932-2016 69. огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса) ГОСТ 34220-2017 70. перец сладкий свежий ГОСТ 34325-2017 71. плоды шиповника сушеные ГОСТ 1994-93 72. повидло ГОСТ 32099-2013 73. полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные ГОСТ Р 54754-2011 74. полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные ГОСТ 31465-2012 75. полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные ГОСТ 31465-2012 76. редис свежий ГОСТ 34216-2017 77. рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель) ГОСТ 32366-2013 78. салат свежий (листовой, кочанный) ГОСТ 33985-2016 79. сахар-песок или сахар белый кристаллический ГОСТ 33222-2015 80. сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный ГОСТ 33222-2015 81. свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке ТУ изготовителя 82. свекла столовая свежая ГОСТ 32285-2013 83. сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте ГОСТ 28499-2014 84. слива свежая ГОСТ 32286/2013 85. сметана ГОСТ 31452-2012 86. смородина черная быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016 87. соль поваренная пищевая выварочная йодированная ГОСТ Р 51574-2018 88. субпродукты - печень ГОСТ 31799-2012 89. сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта ГОСТ 28402-89 90. сыры полутвердые ГОСТ 32260-2013 91. творог (не выше 9% жирности) ГОСТ 31453-2013 92. томатная паста или томатное пюре без соли ГОСТ 3343-2017 93. томаты свежие ГОСТ 34298-2017 94. тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные ГОСТ Р 52306-2005 95. фасоль продовольственная белая или красная ГОСТ 7758-75 96. фруктовая смесь быстрозамороженная ГОСТ 33823-2016 97. фрукты косточковые сушеные (чернослив) ГОСТ 32896-2014 98. хлеб белый из пшеничной муки ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012 99. хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018,

ГОСТ 26983-2015 100. хлеб зерновой ГОСТ 25832-89 101. хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами ТУ изготовителя 102. хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)

ГОСТ 21149-93 103. чай черный байховый в ассортименте ГОСТ Р 32573-2013 104. черешня свежая ГОСТ 33801/2016 105. яблоки свежие Г

ОСТ 34314/2017 106. ядро ореха грецкого ГОСТ 16833-2014 107. яйца куриные столовые

ГОСТ 31654-2012 108. крупа манная ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019

Примечание: * по ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.