

Рассмотрено:  
на заседании педагогического совета  
протокол № 31 от 27.12.2017 г.

Утверждено:  
Директор МОУ «Борчанская СОШ»  
*Л. Я. Келомышева*  
приказ № 6 от 05.07.2018 г.



## **Положение об организации рационального питания МОУ «Борчанская СОШ» Валуйского района Белгородской области**

### **I. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МОУ «Борчанская СОШ» Валуйского района Белгородской области, определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов питания.
- 1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в МОУ «Борчанская СОШ» (далее – ОУ) являются:
  - а) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
  - б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся;
  - в) оптимальный режим питания;
  - г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
  - д) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
  - е) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
  - ж) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании учащихся ОУ гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим [регламентом](#) о безопасности пищевой продукции, техническим [регламентом](#) на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим [регламентом](#) на масложировую продукцию, [Единым требованиям](#), [СанПиН 2.3.2.1940-05](#), [СанПиН 2.3.2.1078-01](#).
- 1.3. Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых документов:
  - Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические [требования](#) к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 (далее - Единые требования);
  - Федеральный [закон](#) от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
  - Федеральный [закон](#) от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
  - [Закон](#) "Об образовании в Российской Федерации";

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [СанПиН 2.3.2.1940-05](#) "Организация детского питания";
  - Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [СанПиН 2.4.5.2409-08](#) "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
  - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами [СанПиН 2.3.2.1078-01](#) "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
  - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами [СанПиН 2.1.4.1074-01](#) "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества";
  - Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [СанПиН 2.3.2.1293-03](#) "Гигиенические требования по применению пищевых добавок";
  - Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;
  - Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178;
  - Постановление правительства Белгородской области от 16.01.2012 года № 16-пп «Об утверждении долгосрочной целевой программы «Модернизация школьного питания в Белгородской области» на 2012-2014 годы» (с изменениями).
- 1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в МОУ «Борчанская СОШ», принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании обучающихся, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков.

## **2. Основные организационные принципы питания обучающихся.**

Питание обучающихся в школе регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденных постановлением от 23 июля 2008 г. № 45 и действующими с 1 октября 2008 года по настоящее время.

- 2.1. Организация горячего питания предполагает двухразовое горячее питание (завтрак и обед); обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.
  - 2.1.1. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.
- 2.2. Интервалы между приемами пищи учащихся рекомендуется составлять не менее 2 - 3 часов и не более 3,5-4 часов.  
Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах, согласно графику, утверждённого руководителем ОУ. За каждым классом в столовой закрепляются определенные обеденные столы.
- 2.3. Питьевой режим в образовательном учреждении организован путём поставки воды в

- расфасованных ёмкостях, которые устанавливаются в кулеры.
- 2.4. Бутилированная вода, поставляемая в образовательное учреждение, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.
  - 2.5. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.
  - 2.6. Ответственность за организацию питания возлагается на руководителя школы.
  - 2.7. Администрация ОУ совместно с Управляющим советом, родительским комитетом и предприятиями общественного питания на платной и бесплатной основах обязана организовывать горячее питание для всех обучающихся ОУ.
  - 2.8. К обслуживанию горячим питанием школьников, допускаются квалифицированные кадры.
  - 2.9. К поставке продовольственных товаров для организации питания в ОУ допускаются в первую очередь непосредственные товаропроизводители.
  - 2.10. Организация питания в ОУ осуществляться путём производства продукции непосредственно на пищеблоке образовательного учреждения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
  - 2.11. ОУ для обеспечения здоровым питанием всех учащихся образовательного учреждения придерживается примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней). Циклическое десятидневное меню согласуется с органами Роспотребнадзора.
  - 2.12. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
  - 2.13. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Могут быть ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов (наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов).
  - 2.13. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 – 3 дня.
  - 2.14. Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем ОУ.
  - 2.15. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем ОУ меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
  - 2.16. Контроль за посещаемостью столовой и учетом количества фактически полученных завтраков и обедов возлагается на классных руководителей.  
Контроль за получением бесплатных обедов учащимися из многодетных семей возлагается на повара столовой.  
Заявка на количество питающихся предоставляется классным руководителем ежедневно в 8 часов утра и уточняется после 1 урока.
  - 2.17. Классные руководители или учителя ОУ сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утвержденному списку.
  - 2.18. Повар школы ведет ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание, по классам. Для правильности и своевременности расчетов не позднее 5 дней по окончании месяца готовит утверждаемый руководителем ОУ отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с бухгалтером, курирующим питание.
  - 2.19. Администрация ОУ организует в столовой ОУ дежурство учащихся 5-11 классов (согласно графика по дням недели).
  - 2.20. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов

осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят повар, представитель администрации и профсоюзного комитета школы. Общешкольный родительский комитет принимает участие в контроле организации питания в ОУ по согласованию с администрацией образовательного учреждения.

- 2.21. В целях обеспечения системы организации питания в образовательном учреждении рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).
- 2.22. ОУ может ежегодно участвовать во всероссийском мониторинге организации школьного питания, осуществляя анализ состояния питания учащихся ОУ по следующим направлениям:
- а) состояние здоровья учащихся;
  - б) соответствие школьного пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
  - в) модели организации питания;
  - г) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
  - д) обеспеченность учащихся горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
  - е) перечень организаторов питания;
  - ж) ценообразование, стоимость питания в ОУ, дотации на питание учащимся из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
  - и) изучение общественного мнения об организации питания в ОУ;
  - к) пропаганда здорового питания в ОУ в рамках деятельности муниципальных органов власти и органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации;
  - л) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
  - м) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в ОУ;
  - н) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания.

### **3. Принципы формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся**

- 3.1. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:
- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
  - сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
  - максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
  - адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
  - разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и

нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (таблица 1).

Таблица 1. ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

| Наименование продуктов               | Количество (нетто, г) | Химический состав |         |             | Добавить к суточному рациону или исключить |
|--------------------------------------|-----------------------|-------------------|---------|-------------|--|
|                                      |                       | белки, г          | жиры, г | углеводы, г |  |
| Замена хлеба (по белкам и углеводам) |                       |                   |         |             |  |
| Хлеб пшеничный                       | 100                   | 7,6               | 0,9     | 49,7        |  |
| Хлеб ржаной простой                  | 150                   | 8,3               | 1,5     | 48,1        |  |
| Мука пшеничная 1 сорт                | 70                    | 7,4               | 0,8     | 48,2        |  |
| Макароны, вермишель                  | 70                    | 7,5               | 0,9     | 48,7        |  |
| Крупа манная                         | 70                    | 7,9               | 0,5     | 50,1        |  |
| Замена картофеля (по углеводам)      |                       |                   |         |             |  |
| Картофель                            | 100                   | 2,0               | 0,4     | 17,3        |  |
| Свекла                               | 190                   | 2,9               | -       | 17,3        |  |
| Морковь                              | 240                   | 3,1               | 0,2     | 17,0        |  |
| Капуста белокочанная                 | 370                   | 6,7               | 0,4     | 17,4        |  |
| Макароны, вермишель                  | 25                    | 2,7               | 0,3     | 17,4        |  |
| Крупа манная                         | 25                    | 2,8               | 0,2     | 17,9        |  |
| Хлеб пшеничный                       | 35                    | 2,7               | 0,3     | 17,4        |  |
| Хлеб ржаной простой                  | 55                    | 3,1               | 0,6     | 17,6        |  |
| Замена свежих яблок (по углеводам)   |                       |                   |         |             |  |
| Яблоки свежие                        | 100                   | 0,4               | -       | 9,8         |  |
| Яблоки сушеные                       | 15                    | 0,5               | -       | 9,7         |  |
| Курага (без косточек)                | 15                    | 0,8               | -       | 8,3         |  |
| Чернослив                            | 15                    | 0,3               | -       | 8,7         |  |
| Замена молока (по белку)             |                       |                   |         |             |  |
| Молоко                               | 100                   | 2,8               | 3,2     | 4,7         |  |
| Творог полужирный                    | 20                    | 3,3               | 1,8     | 0,3         |  |
| Творог жирный                        | 20                    | 2,8               | 3,6     | 0,6         |  |
| Сыр                                  | 10                    | 2,7               | 2,7     | -           |  |
| Говядина (1 кат.)                    | 15                    | 2,8               | 2,1     | -           |  |
| Говядина (2 кат.)                    | 15                    | 3,0               | 1,2     | -           |  |
| Рыба (филе трески)                   | 20                    | 3,2               | 0,1     | -           |  |
| Замена мяса (по белку)               |                       |                   |         |             |  |
| Говядина (1 кат.)                    | 100                   | 18,6              | 14,0    |             |  |
| Говядина (2 кат.)                    | 90                    | 18,0              | 7,5     |             | Масло +6 г                                 |
| Творог полужирный                    | 110                   | 18,3              | 9,9     |             | Масло +4 г                                 |
| Творог жирный                        | 130                   | 18,2              | 23,4    | 3,7         | Масло -9 г                                 |
| Рыба (филе трески)                   | 120                   | 19,2              | 0,7     | -           | Масло +13 г                                |
| Яйцо                                 | 145                   | 18,4              | 16,7    | 1,0         |  |
| Замена рыбы (по белку)               |                       |                   |         |             |  |
| Рыба (филе трески)                   | 100                   | 16,0              | 0,6     | 1,3         |  |
| Говядина 1 кат.                      | 85                    | 15,8              | 11,9    | -           | Масло -11 г                                |
| Говядина 2 кат.                      | 80                    | 16,0              | 6,6     | -           | Масло -6 г                                 |
| Творог полужирный                    | 100                   | 16,7              | 9,0     | 1,3         | Масло -8 г                                 |
| Творог жирный                        | 115                   | 16,1              | 20,7    | 3,3         | Масло -20 г                                |

|                        |     |      |      |     |             |
|------------------------|-----|------|------|-----|-------------|
| Яйцо                   | 125 | 15,9 | 14,4 | 0,9 | Масло -13 г |
| Замена творога         |     |      |      |     |             |
| Творог полужирный      | 100 | 16,7 | 9,0  | 1,3 |             |
| Говядина 1 кат.        | 90  | 16,7 | 12,6 | -   | Масло -3 г  |
| Говядина 2 кат.        | 85  | 17,0 | 7,5  | -   |             |
| Рыба (филе трески)     | 100 | 16,0 | 0,6  | -   | Масло +9 г  |
| Яйцо                   | 130 | 16,5 | 15,0 | 0,9 | Масло -5 г  |
| Замена яйца (по белку) |     |      |      |     |             |
| Яйцо 1 шт.             | 40  | 5,1  | 4,6  | 0,3 |             |
| Творог полужирный      | 30  | 5,0  | 2,7  | 0,4 |             |
| Творог жирный          | 35  | 4,9  | 6,3  | 1,0 |             |
| Сыр                    | 20  | 5,4  | 5,5  | -   |             |
| Говядина 1 кат.        | 30  | 5,6  | 4,2  | -   |             |
| Говядина 2 кат.        | 25  | 5,0  | 2,1  | -   |             |
| Рыба (филе трески)     | 35  | 5,6  | 0,7  | -   |             |

- 3.2. Учащихся ОУ рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для образовательных учреждений.
- 3.3. Рационы питания обучающихся различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего школьного возраста в соответствии с Нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии (таблица 2).

Таблица 2. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков разного возраста

| Название пищевых веществ      | Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп |                   |
|-------------------------------|---|-------------------|
|                               | с 7 до 11 лет   | с 11 лет и старше |
| Белки (г)                     | 77  | 90                |
| Жиры (г)                      | 79  | 92                |
| Углеводы (г)                  | 335   | 383               |
| Энергетическая ценность(ккал) | 2350  | 2713              |
| Витамин В1 (мг)               | 1,2   | 1,4               |
| Витамин В2 (мг)               | 1,4   | 1,6               |
| Витамин С (мг)                | 60  | 70                |
| Витамин А (мг рет. экв)       | 0,7   | 0,9               |
| Витамин Е (мг ток. экв)       | 10  | 12                |
| Кальций (мг)                  | 1100  | 1200              |
| Фосфор (мг)                   | 1650  | 1800              |
| Магний (мг)                   | 250   | 300               |
| Железо (мг)                   | 12  | 17                |
| Цинк (мг)                     | 10  | 14                |
| Йод (мг)                      | 0,1   | 0,12              |

- 3.4. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся ОУ, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями [СанПиН 2.4.1.2660-10](#) и [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

3.5. При организации питания обучающихся ОУ рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов (таблица 3), в том числе:

- мясо и мясопродукты;
- рыбу и рыбопродукты;
- молоко и молочные продукты;
- яйца; пищевые жиры (за исключением кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров);
- овощи и фрукты;
- крупы, макаронные изделия и бобовые;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- сахар и кондитерские изделия.

Таблица 3. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся ОУ

| Наименование продуктов                         | Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся, воспитанников |           |                |           |
|--|---|-----------|----------------|-----------|
|  | в г, мл, брутто   |           | в г, мл, нетто |           |
|  | 7 – 10 лет  | 11-18 лет | 7 - 10 лет     | 11-18 лет |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)                  | 80  | 120       | 80             | 120       |
| Хлеб пшеничный                                 | 150   | 200       | 150            | 200       |
| Мука пшеничная                                 | 15  | 20        | 15             | 20        |
| Крупы, бобовые                                 | 45  | 50        | 45             | 50        |
| Макаронные изделия                             | 15  | 20        | 15             | 20        |
| Картофель                                      | 250*  | 250*      | 188            | 188       |
| Овощи свежие, зелень                           | 350   | 400       | 280**          | 320**     |
| Фрукты (плоды) свежие                          | 200   | 200       | 185**          | 185**     |
| Фрукты сухие, в т.ч. шиповник                  | 15  | 20        | 15             | 20        |
| Соки плодоовощные, напитки витаминизированные  | 200   | 200       | 200            | 200       |
| Мясо 1 категории                               | 77 (95)   | 86 (105)  | 70             | 78        |
| Цыплята (куры) 1 категории                     | 40 (51)   | 60 (76)   | 35             | 53        |
| Рыба-филе                                      | 60  | 80        | 58             | 77        |
| Колбасные изделия                              | 15  | 20        | 14,7           | 19,6      |
| Молоко (2,5% и 3,2 % жирности)                 | 300   | 300       | 300            | 300       |
| Кисломолочные продукты (2,5% и 3,2 % жирности) | 150   | 180       | 150            | 180       |

|                               |       |       |     |      |
|-------------------------------|-------|-------|-----|------|
| Творог (не более 9% жирности) | 50    | 60    | 50  | 60   |
| Сыр                           | 10    | 12    | 9,8 | 11,8 |
| Сметана (не более 15% жирн.)  | 10    | 10    | 10  | 10   |
| Масло сливочное               | 30    | 35    | 30  | 35   |
| Масло растительное            | 15    | 18    | 15  | 18   |
| Яйцо диетическое              | 1 шт. | 1 шт. | 40  | 40   |
| Сахар ***                     | 40    | 45    | 40  | 45   |
| Кондитерские изделия          | 10    | 15    | 10  | 15   |
| Чай                           | 0,4   | 0,4   | 0,4 | 0,4  |
| Какао                         | 1,2   | 1,2   | 1,2 | 1,2  |
| Дрожжи хлебопекарные          | 1     | 2     | 1   | 2    |
| Соль                          | 5     | 7     | 5   | 7    |

Примечание: \* Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

\*\* Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

\*\*\* В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

3.6. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следует составлять: завтрак - 25%, обед - 35% .

3.7. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов – должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10-15%, 30-32% и 55-60% соответственно, а соотношение кальция к фосфору как 1:1,5.

3.8. Ежедневно в рационах 2- разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

3.9. При организации питания обучающихся рекомендуется обеспечивать потребление учащимися ОУ пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 60 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в ОУ).

3.10. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов С, холодные супы, напитки – не выше 14 градусов С.

Согласно нормам СанПиН, каждый учащийся ОУ должен получать в школе 60 - 85% необходимых пищевых веществ.



#### **4. Рекомендации по использованию отдельных видов продуктов, в том числе повышенной биологической и пищевой ценности, обогащенных микронутриентами.**

- 4.1. При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. в состав наборов продуктов сухого пайка следует включать термизированные молочные продукты на основе йогуртов, стерилизованное молоко, сливки, молочные напитки, хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке.
- 4.2. В наборы сухого пайка для питания детей во время длительных экскурсий допускается ограниченно включать мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке. В походах в питание детей и подростков используют макаронные изделия, пищевые концентраты (готовые супы, каши, сухое молоко), консервированные продукты: тушеную говядину, свинину, сгущенное молоко, сливки и т.д. При организации питания в походах не используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке.
- 4.3. В качестве основного источника белков в составе рациона питания детей и подростков обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания детей и подростков продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.
- 4.4. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании детей и подростков используют кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий.
- 4.5. В качестве основного источника животных жиров в питании детей и подростков используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое сладко-сливочное масло, вологодское масло, ограниченно - крестьянское и топленое масло). Запрещено использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.
- 4.6. В питании детей и подростков следует использовать цельное молоко 3,2-3,5%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности.
- 4.7. Рекомендуются включать в рацион питания детей и подростков сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов), пластифицированные сырные массы, а также специализированные плавленые сыры для детского и диетического питания, при производстве которых не используются фосфаты.
- 4.8. Поскольку молоко относится к продуктам повышенной эпидемической опасности, к его получению и переработке предъявляются повышенные требования. В питании обучающихся в общеобразовательных школах запрещается использовать молоко в натуральном виде. Натуральное удойное молоко расценивается как продовольственное сырье, не является продуктом готовым к употреблению в общественном питании и предназначено для дальнейшей переработки.  
Для достижения оптимальной температуры отпуска молока его необходимо за 1,5-2 часа до реализации извлечь из холодильной установки и оставить на хранение при комнатной температуре.
- 4.9. В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). Так, сгущенное молоко можно использовать в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели). Сухое молоко может использоваться при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий. Нецелесообразно использовать сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток).

- 4.10. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием транс-изомеров жирных кислот) могут использоваться в питании детей и подростков лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.
- 4.11. В питании детей и подростков не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).
- 4.12. Ограничивается использование в питании детей и подростков жирных видов мяса (птицы). В питании детей и подростков рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину I категории, мясную свинину, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.
- 4.13. В питании детей и подростков не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (термизированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.
- 4.14. В питании детей и подростков не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.
- 4.15. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания детей и подростков, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.).
- 4.16. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании детей и подростков могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каротиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).
- 4.17. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.
- 4.18. При производстве кулинарной продукции для детей и подростков не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).
- 4.19. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).
- 4.20. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (КИ).
- 4.21. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании детей и подростков, не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).
- 4.22. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания учащихся только в период до 1 марта.

4.23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации общественного питания не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца
- мясо диких животных
- ядро абрикосовой косточки, арахис

4.24. В питании детей и подростков в ОУ не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья детей и подростков, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);
- кулинарные жиры;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- острые соусы (типа кетчупа);
- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);
- майонез для заправки первых блюд; ограничить использование майонеза для заправки салатов;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь;
- газированные напитки;
- мороженое и молочные продукты на основе растительных жиров;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;
- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики;
- жевательная резинка;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

4.25. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в ОУ не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;

- изделия из мясной обрeзи, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
  - зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
  - фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
  - молоко - "самоквас", простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
  - творог из непастеризованного молока;
  - творог собственного (непромышленного) приготовления;
  - творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
  - холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
  - окрошки (холодные супы);
  - макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом;
  - яйца и мясо водоплавающих птиц;
  - яичницу-глазунью;
  - грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
  - блюда из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку
  - остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне;
  - карамель, в том числе леденцовая.
- 4.26. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании детей и подростков, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.
- 4.27. Производственный контроль за формированием рациона питания детей и подростков, его качественным и количественным составом, и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся, осуществляется специалистами, имеющими соответствующую профессиональную подготовку.

Положение вступает в силу с момента утверждения приказом руководителя учреждения.  
Срок действия настоящего Положения до внесения изменений.