

ПОРЯДОК
обеспечения питанием обучающихся в муниципальном
общеобразовательном учреждении города Хабаровска «Лицей
«Звёздный»

1. Общие положения.

1.1. Настоящий Порядок обеспечения питанием обучающихся (далее – Порядок) в муниципальном общеобразовательном учреждении города Хабаровска «Лицей «Звёздный» (далее – МАОУ Лицей «Звёздный») разработан в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Указом Президента Российской Федерации от 05.05.1992 № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей», Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», Постановлением администрации г. Хабаровска от 16 июля 2019 года № 2340 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях городского округа «Город Хабаровск» (с изменениями от 05.06 2020 года) в целях улучшения организации и качества питания, а также оказания социальной поддержки отдельным категориям обучающихся в МАОУ лицей «Звёздный» (далее -Лицей).

1.2. Порядок регулирует отношения между родителями (или законными представителями) обучающихся и Лицеом, выполняющим функцию организации питания обучающихся в МАОУ Лицей «Звёздный».

2. Финансовое обеспечение питания в образовательном учреждении.

2.1. Питание в Лицее организуется для всех обучающихся.

2.2. Питание обучающихся, указанных в пункте 3.3 настоящего Порядка, организуется за счет средств субсидий из краевого бюджета бюджету городского округа «Город Хабаровск» на софинансирование расходных обязательств городского округа «Город Хабаровск» по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций (далее субсидии из краевого бюджета) и за счет средств бюджета городского округа «Город Хабаровск».

2.3. Питание обучающихся, указанных в пунктах 3.4., 3.5. настоящего Порядка, организуется за счет средств бюджета городского округа «Город Хабаровск».

2.4. Для всех остальных категорий обучающихся, не указанных в пунктах 3.3. - 3.5. настоящего Порядка, питание организуется на добровольной основе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся в

соответствии с Постановлением администрации г. Хабаровска от 17.12.2019 № 4172.

3. Организация питания обучающихся в МАОУ Лицей «Звёздный».

3.1. Финансирование расходов, связанных с питанием обучающихся, осуществляется в соответствии с пунктами 2.1 - 2.4 настоящего Порядка.

3.2. Питание за счет средств субсидий из краевого бюджета и средств бюджета городского округа «Город Хабаровск» в виде одного приема пищи (завтрак) предоставляется обучающимся из малоимущих и многодетных семей.

3.3. Питание за счет средств бюджета городского округа «Город Хабаровск» в виде одного приема пищи (обед) предоставляется обучающимся из малоимущих семей и семей, находящихся в социально опасном положении, посещающим группу продленного дня в МАОУ Лицей «Звёздный».

3.4. Питание за счет средств бюджета городского округа «Город Хабаровск» в виде двухразового приема пищи (завтрак, обед) предоставляется обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ).

3.5. Обучающимся с ОВЗ, получающим образование на дому по медицинским показаниям, выплачивается компенсация за питание в денежном эквиваленте из расчета стоимости двухразового питания (завтрак, обед) без учета торговой наценки, предоставляемого в соответствии с первым абзацем настоящего пункта.

3.6. В целях обеспечения предоставления питания за счет средств субсидий из краевого бюджета и средств бюджета городского округа «Город Хабаровск» обучающимся, указанным в пункте 3.3 настоящего Порядка, родители (законные представители) обучающихся предоставляют в Лицей следующие документы:

- заявление в простой письменной форме с отметкой о согласии на обработку персональных данных;
- справку органа социальной защиты населения по месту регистрации о принадлежности семьи к категории малоимущей или многодетной.

3.7. В целях обеспечения предоставления питания за счет средств бюджета городского округа «Город Хабаровск» обучающимся, указанным в пунктах 3.4, 3.5 настоящего Порядка:

3.7.1. Родители (законные представители) обучающихся с ОВЗ предоставляют в Лицей следующие документы:

- заявление в простой письменной форме с отметкой о согласии на обработку персональных данных;
- копию заключения ПМПК с рекомендациями о необходимости создания специальных условий для получения образования (установленного образца);

3.7.2. Родители (законные представители) обучающихся с ОВЗ, получающих образование на дому, для получения компенсации предоставляют в Лицей следующие документы:

- заявление в простой письменной форме на предоставление денежной компенсации с указанием реквизитов банковского счета родителя (законного

представителя) обучающегося, на который должны быть перечислены денежные средства, с отметкой о согласии на обработку персональных данных;

- копию заключения врачебной комиссии организации здравоохранения Хабаровского края по месту жительства ребенка об обучении на дому;

- копию заключения ПМПК с рекомендациями о необходимости создания специальных условий для получения образования (установленного образца);

- документ, подтверждающий регистрацию в системе индивидуального (персонифицированного) учета, в том числе в форме электронного документа на обучающегося и одного из родителей.

3.7.3. Родители (законные представители) обучающихся из малоимущих семей, посещающих группу продленного дня, предоставляют в общеобразовательную организацию следующие документы:

- заявление в простой письменной форме с отметкой о согласии на обработку персональных данных и с указанием сведений о составе и доходах семьи за три календарных месяца, предшествующих месяцу обращения;

- документ, подтверждающий регистрацию в системе индивидуального (персонифицированного) учета, в том числе в форме электронного документа на обучающегося.

3.7.4. Родители (законные представители) обучающихся из семей, признанных находящимися в социально опасном положении, посещающих группы продленного дня, предоставляют в муниципальную общеобразовательную организацию посредством направления на адрес ее электронной почты, либо почтовым отправлением, либо при личном обращении в муниципальную общеобразовательную организацию следующие документы:

- заявление в простой письменной форме с отметкой о согласии на обработку персональных данных;

- документ, подтверждающий регистрацию в системе индивидуального (персонифицированного) учета, в том числе в форме электронного документа на обучающегося.

3.8. Лицей:

3.8.1. Ежегодно осуществляет прием заявлений родителей;

3.8.2. Ежегодно до 15 августа текущего года формирует:

- список обучающихся, указанных в пункте 3.3. настоящего Порядка, по форме, утвержденной КГКУ «Центр социальной поддержки населения по г. Хабаровску», и направляет их для согласования по месту жительства обучающихся;

- список обучающихся, указанных в пунктах 3.4, 3.5. настоящего Порядка.

Обучающиеся, вновь поступившие в МАОУ Лицей «Звёздный» в течение учебного года, включаются в указанные списки обучающихся.

3.8.3. Ежегодно до 01 сентября текущего года издает приказ о предоставлении питания категориям обучающихся, указанных в пунктах 3.3. - 3.5. настоящего Порядка, за счет средств субсидий из краевого бюджета и (или) средств бюджета городского округа «Город Хабаровск» на текущий учебный год.

3.8.4. Ежемесячно до 05-го числа месяца текущего года, следующего за отчетным, ответственный за питание предоставляет в МКУ «Централизованная бухгалтерия учреждений образования» отчетные документы (счет-фактуру организатора питания, табель посещения детьми общеобразовательной организации, списки обучающихся, имеющих право на получение компенсации, утверждённые приказом директора Лицея, с указанием количества дней для исчисления суммы денежной компенсации).

3.8.5. Уведомляет родителей (законных представителей) обучающихся, указанных в пунктах 3.3. - 3.5. настоящего Порядка, о предоставлении питания за счет средств субсидий из краевого бюджета и (или) средств бюджета городского округа «Город Хабаровск» на текущий учебный год в форме и порядке, установленном администрацией МАОУ Лицей «Звёздный».

Предоставление питания за счет средств субсидий из краевого бюджета и (или) средств бюджета городского округа «Город Хабаровск» производится за учебные дни фактического посещения обучающимся, указанным в пунктах 3.3. - 3.5. настоящего Порядка, МАОУ Лицей «Звёздный». Решение о предоставлении питания принимается на период не более чем до конца учебного года.

3.8.6. Ежемесячно до 15-го числа месяца, следующего за отчетным, осуществляет выплаты компенсации путем перечисления денежных средств на банковский счет родителя (законного представителя) обучающегося с ОВЗ, получающего образование на дому, указанный в заявлении.

3.9. Директор МАОУ Лицей «Звёздный» представляет в управление образования администрации города Хабаровска ежемесячно в срок до 05-го числа месяца, следующего за отчетным, отчет о расходовании средств, выделяемых на питание обучающихся, указанных в пунктах 3.3. - 3.5. настоящего Порядка.

3.10. Основанием для отказа в предоставлении питания или выплаты компенсации является:

- предоставление неполного пакета документов, указанных в пунктах 3.6., 3.7. настоящего Порядка;
- предоставление документов, содержащих недостоверные сведения;
- предоставление документов, срок действия которых истек.

3.11. Компенсация выплачивается одному из родителей (законному представителю) обучающегося и исчисляется из расчета количества дней обучения ребенка с ОВЗ согласно учебному плану обучающегося, за исключением выходных, праздничных дней и каникулярного времени, нахождения обучающегося с ОВЗ в организациях отдыха и оздоровления, в санаториях (во вне каникулярный период), в организациях, предоставляющих услуги по реабилитации, на стационарном лечении в организациях здравоохранения, а также в других организациях, в которых обучающийся находится на полном государственном обеспечении.

3.12. Основанием для прекращения представления питания или выплаты компенсации является:

- прекращение срока действия документов, указанных в пунктах 3.6., 3.7. настоящего Порядка;

- отчисление обучающегося из Лицея;

- утрата семьёй обучающегося статуса малоимущей или многодетной семьи, или признанной находящейся в социально опасном положении, или утраты обучающимся статуса ребенка с ОВЗ.

3.12.1. Лицей в течение 5 рабочих дней со дня наступления оснований, указанных в пункте 3.12. настоящего Порядка, издает приказ о прекращении предоставления питания или выплаты компенсации и направляет родителю (законному представителю) обучающегося письменное уведомление по почтовому адресу, указанному в заявлении, либо в форме электронного документа по адресу электронной почты, указанному в заявлении.

3.13. Обучающиеся, имеющие право на предоставление питания в соответствии с пунктами 3.3. - 3.5. настоящего Порядка, обеспечиваются продуктовым набором (пайком) при принятии локальных актов общеобразовательным учреждением о переходе на образовательную деятельность с применением дистанционных технологий без непосредственного посещения общеобразовательной организации в случаях:

- установления регионального (муниципального) уровня реагирования на чрезвычайную ситуацию, подтверждённого правовым актом органа государственной власти субъекта Российской Федерации и (или) органа местного самоуправления;

- установления карантина и (или) иных ограничений, направленных на предотвращение распространения инфекционных заболеваний человека и ликвидацию очагов заразных и иных болезней животных, подтверждённого правовым актом федерального органа исполнительной власти, органа государственной власти субъекта Российской Федерации.

3.14. В случае перехода Лицея на образовательную деятельность с применением дистанционных технологий без непосредственного посещения обучающимися учреждения образования, родители (законные представители) обучающегося подают заявление в простой письменной форме о выдаче продуктового набора (пайков) посредством направления на адрес ее электронной почты, либо при личном обращении в Лицей.

3.15. Предоставление продуктового набора (пайков) осуществляется в Лицее на период организации образовательной деятельности с применением дистанционных технологий без непосредственного посещения обучающимися учреждения образования из расчета количества дней обучения согласно учебному плану обучающегося, за исключением выходных, праздничных дней и каникулярного времени, один раз в 2 недели, а также воспитанникам Лицея, которым в 2019/2020 учебном году в соответствии с локальными актами МАОУ Лицей «Звёздный» предоставлены каникулы в период с 06 апреля по 30 мая 2020 г. включительно. (пункт изменен Постановлением администрации г. Хабаровска от 05.06.2020 № 1833).

3.16. Приказ о предоставлении продуктового набора (пайков) принимается в течение двух рабочих дней со дня представления заявления,

указанного в пункте 3.14. настоящего Порядка. Лицей не позднее двух рабочих дней со дня издания распорядительного акта о предоставлении продуктового набора (пайка) уведомляет заявителя о принятом решении, о времени, датах и месте предоставления продуктовых наборов (пайков).

3.17. Продуктовые наборы (пайки) предоставляются родителям (законным представителям) обучающихся по ведомости, согласно утвержденному графику, который размещается на официальном сайте МАОУ Лицей «Звёздный».

4. Система управления и контроль за состоянием питания в МАОУ Лицей «Звёздный».

4.1. Администрация Лицея осуществляет контроль и руководство по предоставлению услуг по организации питания школьников в рамках своих полномочий и в соответствии с действующим законодательством.

4.2. Лицей организует ежедневное рациональное и качественное питание обучающихся в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08, утверждённым Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

4.3. Приказом руководителя учреждения образования утверждается режим (график) питания обучающихся и режим работы столовой, буфета с учетом режима работы МАОУ Лицей «Звёздный», расписания уроков, времени перемен, предусмотренных для приема пищи. Продолжительность перерывов (перемен) для питания обучающихся составляет не менее 20 минут, согласно нормативным документам.

4.4. Приказом руководителя учреждения образования назначается ответственный за организацию питания обучающихся в столовой, за ведение строго учёта фактически отпущенных завтраков и обедов обучающимся, указанным в пункте 3.3 - 3.5. настоящего Порядок; а также за ведение документов, подтверждающих принадлежность обучающихся к категориям, указанным в пункте 3.3 настоящего Порядка.

4.5. Классные руководители, социальный педагог проводят разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам организации питания, о категориях обучающихся и порядке предоставления питания.

4.6. Совместно с Советом лицея (представительный орган родительской общественности) осуществляют контроль за организацией и качеством питания обучающихся, реализацией программы производственного контроля, а также выполняют иные функции, необходимые для организации питания обучающихся в МАОУ Лицей «Звёздный».

**Основные положения по организации здорового питания
обучающихся муниципального автономного общеобразовательного
учреждения г. Хабаровска «Лицей «Звёздный»,
том числе обучающихся 1-4 классов.**

1. Общие положения.

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее – МР) по организации здорового питания обучающихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения г. Хабаровска «Лицей «Звёздный», том числе обучающихся 1-4 классов (далее- Лицей) составлены на основе методических рекомендаций, утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18 мая 2020 года и направлены на организацию здорового питания, в том числе горячего, формирование принципов рационального, сбалансированного питания при оказании услуг по организации питания, на реализацию принципов здорового питания, в том числе включающие уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий, колбасных изделий, сахара и соли.

2. Организация питания обучающихся в Лицее.

2.1. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

2.2. Воспитанники Лицея обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Продолжительность перемены для приема пищи - 20 минут. Обучающиеся с режимом обучения с 8.30 обеспечиваются завтраком во 2,3, перемены. Обучающиеся с режимом обучения с 9.30 обеспечиваются завтраком в 3,4 перемены.

2.3. Завтрак в обязательном порядке состоит из горячего блюда и напитка, с добавлением ягоды, фруктов и овощей (соответствии рекомендациями).

Завтрак для обучающихся 1-4 классов должен содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов, для обучающихся старших классов — 15-20 г белка, 15-20 г жира и 60-80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака является разнообразным и может включать: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

2.4. Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов. Для реализации принципов здорового питания блюдо дополняется свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты выдаются поштучно.

2.5. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Меню обеда составляется с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей используются:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро - микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не превышает грамм на человек.

При разработке меню Лицей руководствуется следующим: включает блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) используются рекомендованные среднесуточные наборы продуктов (см. настоящие МР).

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся (см. настоящие МР). На основе предлагаемых вариантов меню могут быть разработаны другие варианты в зависимости от региональных и других особенностей при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

2.6. Разрабатываемое для обучающихся 1-4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

2.6.1. Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400-550 ккал (20-25 % от суточной калорийности), обеда — 600-750 ккал (30-35 %).

2.6.2. Суточный режим питания по отдельным приемам пищи и в зависимости от сменности занятий обучающихся представлен в таблице 1. На домашние завтраки обучающихся в первую смену от суточного потребления в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности.

Таблица 1

Режим питания по приемам пищи

1 смена			2 смена		
Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности	Прием пищи	Часы приема	% к суточной калорийности
Завтрак	9.30-11.00	20-25	Завтрак	7.30-8.30	20-25
Обед	13.30-14.30	35	Обед	12.30-13.30	30-35
Полдник	15.30-16.30	10-15	Полдник	15.30-16.30	10-15
Ужин	18.30-19.30	20-25	Ужин	18.30-19.30	20-25

2.6.4. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд). Рекомендуемая масса блюд (порций) с учетом возраста обучающихся представлена в таблице 2.

Таблица 2

Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60-100	60-150
Суп	200-250	250-300

Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты (поштучно)	100-120	100-120

2.7. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации)

III. Объемно-планировочные решения и размещение организаций общественного питания в общеобразовательных организациях

3.1. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций.

В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию; - столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню; - столовые-догоготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд; - буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

3.2. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании. Рекомендуемый набор помещений приведен в приложении 4 к настоящим МР.

3.3. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

- в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл.

Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 х 250 мл) и 80 литров третьего (400 х 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих — 2 кастрюли объемом по 40 л;

-в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-х электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 ГР, следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом ПО 40 Л (400 X 150 ГР).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. х 80 ГР).

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400-450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гастроёмкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел. х 75 мл).

Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

3.4. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья.

3.5. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

3.6. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

3.7. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- не менее 2-х моечных ванн (или одной 2-х секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;
- раковина для мытья рук; - два цельнометаллических производственных стола: один для термоконтейнеров, второй — для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);
- холодильник (холодильный шкаф); - стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее 2-х раковин для мытья рук обучающихся.

3.8. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) — с использованием специальных щипцов.

IV. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

4.1. Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

4.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают 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 ХАССП•,
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 5 к настоящим МР).

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения,

4.3. Общеобразовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

4.4. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

4.5. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «уголке здоровья» и т.п.

4.6. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

4.7. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведением данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта (приложение 6 к настоящим МР). Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

4.8. При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблока 100-120 ГР, мандарин — 60-70 гр и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

V. Организация мониторинга горячего питания.

5.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией.

5.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся во вторую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11

- классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфетыраздаточные);
 - количество посадочных мест в обеденном зале;
 - соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;
 - организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций; - наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
 - объем и вид пищевых отходов после приема пищи; - информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.
 - удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

5.3. С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей используются программные средства.

Приложение 1
к мр 2.4.0/79-20

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)

	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
			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*, 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 малосоленое	58	77
15	молоко 3,5 0/0	300	300
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (не более 9 0/0 м.д.ж.)	50	60

			12
19	Сметана (не более 1594 м.д.ж.)		
20	Масло сливочное		35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.		
23	Сахар**		35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай		
26	Какао-порошок	1,2	
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные		2
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная		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 10⁰/0.

- - соленые и квашеные овощи - не более 10⁰/0 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 МР 2.4.779-20

Вариант 1. Примерное меню завтраков для обучающихся
1-4-х и 5-11-х классов

Название блюда	1-4 классы	5-11 классы
	Выход (вес) порции (мл или	Выход (вес) порции мл или
1 НЕДЕЛЯ		
Понедельник		
Каша ечневая молочная	200	220
	200	200
Хлеб * *		
Масло сливочное	10	10
С Российский и д	15	15
Итого		475
Вторник		
Омлет на яичный	140	160
Зеленый горошек отварной консервированный	25	30

Ко ейный напиток	200	200
Хлеб **		
Масло сливочное		10
Итого	405	430
Рыба п ип щенная	80	100
Ка то ельное пю е	150	180
Чай с лимоном*	200/7	200/7
Хлеб * *		
Масло сливочное	10	10
Итого	477	527
Четве г		
Запеканка творожноморковная со сметанным со сом	200/15	220/20
Какао с молоком	200	200
Хлеб		
Масло сливочное	10	
Итого	455	480
Пятница		
Макаронные изделия с тертьм	180	200
	200	200
Хлеб * *		
Масло сливочное	10	10
Итого	420	440
2 НЕ ЕЛЯ		
Понедельник		
Каша пшённая молочная	200	220
Чай ктовый*	200	200
Хлеб **		
Масло сливочное	10	10
Сы Российскийи д	15	15
Итого	455	475
Вто ник		
Запеканка рисовая со сметанным со сом	200/15	220/20
Какао с молоком	200	200
Масло сливочное	10	
Итого	455	480

Каша овсяная молочная	200	220
Чай *	200	200
Хлеб * *	30	
Масло сливочное	10	10
Сы Российский и д	15	15
Итого	455	475
Четве г		
П динг тво ожный с изюмом	200	220
Подлива ктовая	15	20
Ко ейный напиток	200	200
	30	
Масло сливочное	10	10
итого	455	480
Пятница		
Биточки мясо или птица)	80	
Мака онные изделия	150	
Чай с лимоном *	200/7	200/7
Хлеб * *		
Масло сливочное	10	10
Итого	477	527

Вариант 2. Примерное меню завтраков для обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов

Название блюда	1-4 классы	5-11 классы
	Выход (вес) порции мл или	Выход (вес) порции мл или
1 НЕДЕЛЯ		
Понедельник		
Суп молочный с макаронными изделиями	200	220
Чай*	200	200
Сы Российский и д	15	15
Масло сливочное	10	10
Хлеб * *		

Итого	455	475
Вто ник		
Омлет нат альный	140	160

Моковья таяс [м	60	80
Кофейный напиток	200	200
Масло сливочное	10	
Сыр Российский и д	15	15
Итого	430	495
С еда		
Запеканка яблочная	200	220
Кисель из ягод (замороженных или свежих	200	200
Огтетрещионный	125	125
Хлеб * *		
Итого	555	575
Четверг		
Сырники творожно-морковные с со- сом молочным	200/15	220/20
Какао с молоком	200	200
Хлеб * *		
Масло сливочное	10	10
Итого	455	480
Пятница		
Телятины	80	100
Капельное пюре	150	180
Компот из соков	200	200
Итого	460	510
2 НЕ ЕЛЯ		
Понедельник		
Каша манная молочная	200	220
Сыр Российский и д	15	15
Чай с лимоном *	200/7	200/7
Хлеб * *		
Масло сливочное	10	10
Итого	462	482
Вторник		
Биточки мясо или птица	80	100

Макаонные изделия отварные	150	180
Какао с молоком	200	200
Хлеб **		
Масло сливочное	10	10
Итого	470	520
Кукуруза консервированная отварная	25	
Омлет натуральный	140	160
Кофейный напиток	200	200
Хлеб **		
Сыр Российский и др.	15	15
Итого	410	435
Четверг		
Каша вязкая молочная из пшеничной крупы	200	220
	200	200
		30
Масло сливочное	10	10
Сыр Российский и др.	15	15
Итого	455	475
Пятница		
Тефтели (мясо или птица)	80	100
Каша пшенная рассыпчатая	150	180
Овощи свежие в нарезке	60	80
Сок фруктовый	200	200
хлеб **		
Итого	520	590

Примечание:

* - можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице.

** - отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным витаминами, в том числе с пищевыми волокнами.

Вариант 1. Примерное меню обедов для обучающихся
1-4-х и 5-11-х классов

Название блюда	1-4 классы	5-11 классы
	Выход (вес) порции мл или	Выход (вес) порции мл или
1 НЕДЕЛЯ		

Понедельник		
Салат зеленый с помидо ами с /м	60	60
С п го оховый	250	250
Биточки мясо, птица	80	100
Овощное аг	150	180
Компот из с о ктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жаной жано-пшеничный		
Итого	790	840
Вто ник		
Огурцы свежие (или соленые) в на еске	60	60
Бо щ со сметаной	250/10	250/10
Рыба п ип щенная	80	100
Ка о ель отва ной запеченный		180
Кисель из ягод (замороженных или свежих	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жаной жано-пшеничный		
Итого	800	850

Салат из свежих овощей с [м	60	60
С исовый с ка то елем	250	250
Бе ст оганов	80	100
Мака онные изделия отва ные	150	180
Компот из плодов сухих шиповник	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жаной жано-пшеничный	30	
Итого	790	840
Четве г		
Помидор свежий (или соленый) в на еске	60	60
Щи из свежей кап сты	250	250
Плов из птицы	200	250
Компот из свежих яблок	200	200

Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жаной жано-пшеничный		
Итого	760	810
Пятница		
Салат из моти с яблоком с [м	60	60
Спис макаронными изделиями	250	250
Печень по-стогановски	80	
Капустное пюре	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жаной		
Итого	790	840
2 НЕ ЕЛЯ		
Понедельник		
Овощи свежие (или соленые) в нарезке	60	60
С овощной со сметаной	250/10	250/10
Теги мясные	80	100
Рис пипценный	150	180
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жаной		
Итого	800	850
Вторник		
Салат зеленый с огурцом с /м	60	60
Рассольник по-ленинградски	250	250
Рыба, запеченная с картофелем по-ски	200	250
Сок (овощной)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жаной		
Итого	760	810
Салат витаминный с [м	60	60
Спис капустный с капустой	250	250

Примечание:

крупой		
Котлеты мясо или птица)	80	100
Мака онные изделия	150	180
Компот из с о ктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жаной		30
Итого	790	840
Четве г		
Помидор свежий (или соленый) в на еске	60	60
Бо щ со сметаной	250/10	250/10
Жа кое по-домашнем	200	250
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жаной	30	
Итого	770	820
Пятница		
Салат из мо кови с яблоками с /м	60	60
С ыбный	250	250
Котлета рубленая (мясо или птица), запеченная с со сом молочным	100	120
Каша г ечевая асыпчатая	150	180
Компот из плодов сухих шиповник	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жаной		
Итого	810	860

* - рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный).

Вариант 2. Примерное меню обедов для обучающихся
1-4-х и 5-11-х классов

Название блюда	1-4 классы	5-11 классы
	Выход (вес) порции мл или	Выход (вес) порции мл или г
1 НЕДЕЛЯ		

Понедельник**		
Салат из свеклы с /м	60	60
С п к естьянский с к пой	250	250
Бе с оганов	80	100
Кап ста т шеная	150	180
Компот из с о ктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жаной жано-пшеничны й	30	
Итого	790	840

Вто ник		
Ик а кабачковая	60	60
Щи из свежей (или квашеной) кап сты с ка то елем	250	250
Рыба п и щенная	80	
Ка то ельное пю е	150	
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жаной(жано-пшеничный)		
Итого	790	840
Кап ста квашеная	60	60
Суп картофельный с мака онными изделиями	250	250
Те тели мясо, птица	80	100
Каша г ечневая асыпчатая	150	
Компот из плодов сухих (шиповник)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жаной жано-пшеничный)		
Итого	790	840
Четве г		
Салат из мо ковис [м	60	60
Бо щ с ка то елеми асолью	250	250
Плов из мяса птицы	200	250
Напиток клюквенный	200	200
Хлеб пшеничный	20	20

Хлеб жаной жано-пшеничный		
Итого	760	810
Пятница		
Ог ец соленый	60	60
Суп овощной с мясными икадельками	250/20	250/20
Котлета ыбная	80	100
Ка то ель отва ной	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жаной жано-пшеничный		
Итого	810	860
2 НЕ ЕЛЯ		
Понедельник		
Овощи свежие (или соленые) в на еске о цы	60	60
Бо щ со сметаной	250/10	250/10
Те тели мясные	80	100
В мишель отва ная	150	180
Компот из ягод (замороженных или свежих	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жаной		30
Итого	800	850
Вто ник		
Салат из свеклы с [м	60	60
С п ыбный	250	250
К ы т шеные	80	
Рис п ип щенный	150	180
Компот из плодов с их (изюм	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жаной жано-пшеничный)		
Итого	790	840
С еда		
Салат картофельный с зеленым го шкомс [м	60	60
С п овощной	250	250
Жа кое по-домашнем	200	250

Компот из соков	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жано-пшеничный	30	
Итого	760	810
Четверг		
Винегрет /м	60	60
Рассольник по-ленинградски	250	250
Рыба тушеная в томате с овощами	200	250
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жано-пшеничный		
Итого	760	810
Пятница		
Овощи в нарезке — огороженный	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Биточки мясо или птица	80	100
Каша рисовая	150	180
Напиток клюквенный	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб жано-пшеничный	30	
Итого	800	850

Примечание:

*

- рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный).

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 0/0	120
		Баранина II кат.	97
		Конина кат.	104
		Мясо лосося (промышленного производства)	95
		Оленина (промышленного производства)	
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое 3,294 м.д.ж.		Творог 996	20
		Мясо (говядина кат.)	15
		Мясо (говядина II кат.)	15
		Рыба (филе)	20
			10
Творог 9 0/0		Яйцо куриное	20
		Мясо говядина	90
Яйцо куриное (1 шт.)	40	Рыба (филе)	100
		Творог 9 0/0	30
Рыба (филе)	100	Мясо (говядина)	
		Рыба (филе)	35
		Молоко цельное	200
			20
		Мясо (говядина)	85
Картофель	100	Творог 994	100
		Капуста белокочанная	370
		Капуста цветная	80
		Морковь	240
		Свекла	190
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
Горошек зеленый	40		

		Горошек консервированный	зеленый	64
		Кабачки		300

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Фрукты свежие		Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	200
		Соки фруктово-ягодные	200
		Сухофрукты: Яблоки	15
		Чернослив	15
		Курага	15
		Изюм	20

Мониторинг организации питания обучающихся

в

(название учреждения) по состоянию на

	показатель	число обучающихся (заполняются все строки)	примечание
1	Всего обучающихся, из них:		На 20.09. данные 00-1 на 29.01.2018, 21.05.2018 через дробь
1.1.	1-4 классы		
1.2.	5-9 классы		
	10-11 классы		
1.4	Из них во 2 смен		по данным социального паспорта. Ребенок учитывается один раз.
1.5.	из малоимущих семей		
1.6.	из многодетных семей		
	обучающиеся с ОВЗ		
2.	Количество обучающихся из малоимущих семей, получающих дополнительную компенсацию на питание, в том числе:		Имеющие документы, подтверждающие право на льготу
	% от общего числа обучающихся		
2.1.	завтрак		Сумма равна показателю п.3
2.2.	обед		
2.3.	завтрак + обед		
3.	Количество обучающихся из многодетных семей, получающих дополнительную компенсацию на питание, в том числе:		Имеющие документы, подтверждающие право на льготу
	% от общего числа обучающихся		
3.1.	завтрак		Сумма равна показателю п.3
3.2.			
3.3.	завтрак + обед		
4.	Количество обучающихся с ОВЗ, получающие льготное питание, в том числе:		Имеющие документы, подтверждающие право на льготу

	% от общего числа обучающихся с ОВЗ		
4.1.	зав ак		Сумма равна показателю п.4
4.2.	обед		
4.3.	завт ак + обед		

5.	Количество обучающихся, получающих льготное питание с учетом дополнительной компенсации (завт ак)		Доплачивают до полного выхода блюд
6.	Всего охвачено горячим питанием, из них:		Сумма п. 7, 8, 9
	% от общего числа обучающихся		Показатель в учитывается рейтинге образовательных учреждений
6.1.	1-4 классы		Сумма п. 7.1, 8.1, 9.1
6.2.	5-9 классы		С п. 7.2, 8.2, 9.2
6.2.2	в том числе льготным питанием		
6.3.	10-11 классы		С ммап. 7.3, 8.3, 9.3
6.3.3	в том числе льготным питанием		
7.	Всего получают завтрак(в 1 и 2 смены) , из них:		Сумма пл. 1, 7.2, 7.3
7.1.	1-4 классы		
7.2.	5-9 классы		
7.3.	10-11 классы		
8.	Всего пол чают обеды, из них:		Сумма п. 8.1, 8.2, 8.3
8.1.	1-4 классы		
8.2.	5-9 классы		
8.3.	10-11 классы		
9.	Всего получают завтраки + и обеды, них: 3		Сумма п. 9.1, 9.2, 9.3
9.1.	1-4 классы		
9.2.	5-9 классы		
9.3.	10-11 классы		
10.	Всего детей в ГПД, из них:		Сумма п. 10.1, 10.2
10.1	питаются 1 аза		
10.2	питаются 2 аза		

Руководитель образовательной организации

Ф.И.О., телефон исполнителя