

ПРИНЯТО

на заседании
педагогического совета
МОУ «Брилинская школа»
Протокол № 8 от 01.02.2023 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании совета родителей
(законных представителей)
обучающихся МОУ «Брилинская
школа»
Протокол № 3 от 31.01.2023 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании совета
обучающихся МОУ «Брилинская
школа»
Протокол № 6 от 31.01.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МОУ «Брилинская
школа»

О.С.Смирнова
Приказ от 16.02.2023 г. № 59.1/1

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении «Брилинская школа»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Брилинская школа» (далее – Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 г. № 32;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09. 2020 г. № 28;
- Постановлением Правительства Вологодской области «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки по обеспечению питанием отдельных категорий обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях» № 1149 от 11.11.2013 г. с изменениями (2017-2022 г.г.);
- Постановлением Правительства Вологодской области «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся по адаптированным основным общеобразовательным программам в государственных организациях области, осуществляющих образовательную деятельность, и муниципальных организациях области, осуществляющих образовательную деятельность» от 21.04.2014 № 323;
- Постановлением администрации Устюженского района «О порядке исполнения постановления Правительства области от 21.04.2014г № 323» от 19.11.2020г № 773;
- Единым региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций, утвержденным приказом Департамента образования Вологодской области от 27.07.2021 г.

№ 1469 с последующими изменениями.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также знакомит с мерами социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: обучающихся школы, их родителей (законных представителей) и работников школы.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на Совете школы и утверждается директором школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5 настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из малообеспеченных семей, семей, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (Приложение 1);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение 2);
- журнал здоровья (Приложение 3);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 4);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 5);
- ежедневные меню;
- технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

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

3.5 Питание в школе организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных десятидневных меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.5.1. Примерные меню разрабатывается и утверждается руководителем МОУ «Брилинская школа» (Приложение 6).

3.5.2. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню. В том числе для обучающихся, имеющих подтвержденные медицинской справкой заболевания, и требующих диетического питания разрабатывается индивидуальное диетическое меню с учетом заболевания ребенка.

3.5.3. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 7).

3.5.4. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов в учреждении не допускается (Приложение 4).

3.5.5. В целях профилактики йододефицитных состояний при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

3.6 Питание организовано самостоятельно, с полным циклом приготовления блюд. Поставщики пищевого сырья и пищевой продукции должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры и обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать требованиям СанПиН.

3.5.7. При организации питания обучающихся не допускается использование продукции согласно перечня (Приложение 8).

3.5.8. В учреждении допускается употребление обучающимися готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) обучающихся, в обеденном зале. Для хранения готового домашнего блюда обучающийся может воспользоваться холодильником. Для разогрева готового домашнего блюда обучающийся пользуется микроволновой печью установленной в обеденном зале. Для соблюдения правил гигиены перед употреблением готового домашнего блюда обучающийся пользуется моечными раковинами и средствами для мытья рук.

3.5.9. В учреждении организован питьевой режим с использованием упакованной (бутилированной) воды и одноразовой посуды для питья. В каждом классе, а также в обеденном зале должны быть установлены промаркированные подносы для чистой посуды для питья и промаркированные емкости для утилизации использованной одноразовой посуды.

4. МЕРЫ СОЦИАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКИ

4.1. Право на получение мер социальной поддержки при получении горячего питания (далее – льготное питание) возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий, указанных в Постановлением Правительства Вологодской области «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки по обеспечению питанием отдельных категорий обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях» № 1149 от 11.11.2013 г. с изменениями (2017-2022 г.г.);

Право на предоставление двухразового бесплатного питания имеют:

1) обучающиеся, в том числе обучающиеся на дому, осваивающие адаптированные основные общеобразовательные программы в общеобразовательных организациях;

2) обучающиеся общеобразовательных организаций при соблюдении одного из нижеперечисленных условий:

- в семьях которых среднедушевой доход за предшествующий обращению квартал ниже величины прожиточного минимума в Вологодской области, установленного в соответствии с законодательством Вологодской области и действующего на момент обращения родителей (законных представителей) обучающегося,
- находящиеся в трудной жизненной ситуации, на основании заявления несовершеннолетнего, его родителей (законных представителей) либо по инициативе должностных лиц органов и учреждений системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних,
- состоящие на учете у фтизиатра, по представлению справки медицинской организации;

3) обучающиеся общеобразовательных организаций, являющиеся детьми:

- участников специальной военной операции, за исключением детей погибших (умерших), получивших увечье (ранение, травму, контузию) или заболевание участников специальной военной операции, на период обучения до окончания специальной военной операции,
- погибших (умерших), получивших увечье (ранение, травму, контузию) или заболевание участников специальной военной операции, на весь период обучения,
- граждан, призванных на военную службу по мобилизации.

К участникам специальной военной операции относятся военнослужащие и сотрудники федеральных органов исполнительной власти и федеральных государственных органов, в которых федеральным законом предусмотрена военная служба, сотрудники органов внутренних дел Российской Федерации, принимающие (принимавшие) участие в специальной военной операции, сотрудники уголовно-исполнительной системы Российской Федерации, выполняющие (выполнявшие) возложенные на них задачи в период проведения специальной военной операции.

Право на предоставление одноразового бесплатного питания в государственных областных и муниципальных общеобразовательных организациях имеют обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, за исключением обучающихся, указанных в пункте 4.1.1. настоящего Положения.

При возникновении права на льготное питание по двум и более основаниям льготное питание предоставляется по одному основанию.

Обучающимся, осваивающим адаптированные основные общеобразовательные программы в общеобразовательных организациях, получающим образование на дому (их родителям, законным представителям), взамен предоставления бесплатного питания по заявлению обучающегося (родителя, законного представителя) выплачивается денежная компенсация стоимости двухразового питания в размере и порядке, установленном постановлением Правительства Вологодской области «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся по адаптированным основным общеобразовательным программам в государственных организациях области, осуществляющих образовательную деятельность, и муниципальных организациях области, осуществляющих образовательную деятельность» от 21.04.2014 № 323.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

5.1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: первым завтраком, вторым завтраком за счёт родительских средств и средств местного бюджета.

5.1.1. Калорийность первого завтрака при отсутствии второго завтрака увеличивается на 5% соответственно.

5.1.2. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны увеличиваться не менее чем на 10% в день на каждого человека.

5.1.3. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускается.

5.2. Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.

5.3. Ежедневное меню рационов питания, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, меню дополнительного питания, рекомендации по организации здорового питания детей вывешиваются в обеденном зале, а также размещается в сети интернет на сайте образовательной организации. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой образовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.

5.4. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы по пятидневной учебной неделе. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с графиком питания обучающихся на переменах продолжительностью 20 минут. Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы школы в праздничные

дни, при проведении мероприятий различного уровня.

5.5. Классные руководители находятся с классом до окончания приёма пищи. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. При необходимости решают с работниками столовой возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания.

5.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

5.7. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители обязаны оформить заявку на все виды питания на следующий день до 13.00 и в случае необходимости внести коррективы в заявку на текущий день до 11.00.

5.8. Заведующий хозяйством, ответственные за организацию питания в школе, проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчётность по питанию обучающихся.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначенный директором в начале каждого учебного года.

6.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

6.3.1. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

6.3.2. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте / холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

6.4. Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в таблице посещаемости.

6.4.1. Ответственность за достоверность информации в заявках, табелях посещаемости и отчетах несут классные руководители.

6.5. Заместитель директора по учебно-воспитательной работе контролирует работу классных руководителей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.

6.6. Родители (законные представители) имеют право обратиться в школу и ознакомиться с организацией питания своих детей. При этом необходимо руководствоваться Положением «О родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МОУ «Брилинская школа», Положением «О порядке допуска родителей (законных представителей) обучающихся в столовую МОУ «Брилинская школа».

Директор осуществляет общий контроль за организацией питания в школе.

Приложение № 5
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Рузультаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Рекомендуемый образец

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение № 1
к СанПиН 2.3/2.4.....
Рекомендуемый образец

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) <i>(допущен / отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

						(ккал.)								
304	Рис отварной	200	4,78	5,18	46,88	253,26	0,16	0,08	0	0	48	194	42	3,6
451	Биточки куринные	100	12,48	10,31	10,05	221,9	0,08	0,18	0,00	43,8	150,3	27,3	8	1,43
377	Чай с сахаром и лимоном	222	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0,0	3,2	1,6	0,9	0,08
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
847	Фрукт (яблоко)	143	0,4	0,4	9,8	67,2	0,03	0,02	10	0,0	16	11	9	2,2
		700	20,2	16,19	95,35	670	0,372	0,281	11,3	43,8	353,4	387,4	85,9	8,71

Четвертый день

№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
			белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	A	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак 1													
309	Макароны отварные	150	13,15	14,02	86,89	160,11	0,24	0,05	0	0	2,32	110,1	20,5	2,32
246	Гуляш	100	12,55	12,99	4,01	182,25	0,07	0,11	5,07	1,4	30,52	119,2	24,0	2,1
377	Чай с сахаром и лимоном	215	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0,0	3,2	1,6	0,9	0,08
	Хлеб ржано-пшеничный	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
		500	28,24	27,31	119,52	470	0,412	0,161	6,37	1,5	42,34	261,4	52,1	5,9
№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
			белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	A	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак 2													
82/107(6)	Суп гороховый	175	7,66	8,58	17,14	111,6	0,001	0,001	8,56	9	25,04	8	27,4	1,1
733	Оладьи со сгущенным молоком	135	12,58	5,41	66,13	365,76	0,24	0,24	0,85	0,0	66,69	201,5	31,1	1,7
377	Чай с сахаром и лимоном	222	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0,0	3,2	1,6	0,9	0,08
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
847	Фрукт (мандарин)	133	0,4	0,4	9,8	65	0,03	0,02	10	0,0	16	11	9	2,2

		700	15,52	6,11	104,55	670	0,372	0,261	12,1 5	0,0 6	92,19	244, 6	47,7 1	5,38
--	--	------------	-------	------	--------	------------	-------	-------	-----------	----------	-------	-----------	-----------	------

Пятый день

№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
			белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	A	Ca	P	Mg	Fe
304	Рис отварной	150	2,38	5,18	46,88	205,36	0,16	0,08	0	0	48	194	42	3,6
487	Курица отварная	100	19,2	6,7	0,6	137	0,07	0,2	1,8	0,0 5	16	138, 9	17,2 3	1,6
377	Чай с сахаром и лимоном	215	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0,0 1	3,2	1,6	0,9	0,08
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0,0 0	6,3	30,5	6,7	1,4
		500	24,12	12,18	76,1	470	0,332	0,281	3,1	0,0 6	73,5	365	66,8 3	6,68
№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
			белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	A	Ca	P	Mg	Fe
312	Пюре картофельное	215	5,03	35,93	8,15	351	0,06	0,36	2,17	0,3 9	244,2 9	156, 6	23,8 6	0,54
	Хлеб ржано-пшеничный	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0,0 0	6,3	30,5	6,7	1,4
23	Салат из свежих овощей	70	0,53	6	1,7	63,6	0,03	0	10,8	0,0 6	14,4	17,4	7,8	0,48
631	Компот из свежих фруктов	200	0,2	0	35,8	142	0	0,01	2,36	0	6,97	44,9	3,68	0,96
847	Фрукт (яблоко)	180	0,4	0,4	9,8	42	0,03	0,02	10	0,0 3	16	11	9	2,2
		700	8,06	42,23	60,45	670	0,19	0,37	15,3 3	0,4 5	271,9 6	249, 4	42,0 4	3,38

Шестой день

№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
			белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	A	Ca	P	Mg	Fe
183	Молочная гречневая каша	150	4,2	2,3	21,6	300,36	0,15	0,13	0,77	0,0 5	92,16	113, 7	52,0 5	2,91
377	Чай с сахаром и лимоном	215	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0	3,2	1,6	0,9	0,08
	Хлеб пшеничный	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4

847	Фрукт (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	42	0,03	0,02	10	0,03	16	11	9	2,2
		500	7,14	3	60,02	470	0,282	0,151	12,07	0,08	117,66	156,8	68,65	6,59
№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
	Завтрак 2		белки	жиры	углеводы		В1	В2	С	А	Са	Р	Мg	Fe
204	Макароны отварные с сыром	205	17,37	11,9	74,26	382,36	0,21	0,11	0,66	0,14	271,09	222,6	29,19	2,03
377	Чай с сахаром и лимоном	220	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0,01	3,2	1,6	0,9	0,08
	Хлеб ржано-пшеничный	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
55	Печенье сахарное	60	2,96	4	30,48	118	0,06	0,04	0	0	4	0,6	12	33,2
847	Фрукт (мандарин)	180	0,4	0,4	9,8	42	0,03	0,02	10	0,03	16	11	9	2,2
		700	23,27	16,6	143,16	670	0,402	0,171	11,96	0,18	300,59	266,3	57,79	38,91

Седьмой день

№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
	Завтрак 1		белки	жиры	углеводы		В1	В2	С	А	Са	Р	Мg	Fe
163	Жаркое по-домашнему	200	10,1	10,3	18,5	285,84	0,16	0,14	4,1	0,02	29,1	170,3	46,32	2,36
49	Салат витаминный	65	4,97	4,08	14,84	14,4	0,16	0,05	11,37	0,16	44,9	72,87	25,67	2,09
349	Компот из сухофруктов	200	0,48	0	25,6	98,36	0,02	0,04	0,8	0	41,14	29,2	6	0,68
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
		500	17,85	14,68	73,74	470	0,44	0,23	16,27	0,18	121,44	302,9	101,7	6,53
№	Наименование блюд	Масса	Пищевые вещества			Энерго-	Витамины (мг)				Минералы (мг)			

рецепта	Завтрак 2	порции (г)	белки	жиры	углеводы	ценность (ккал.)	B1	B2	C	A	Ca	P	Mg	Fe
302	Каша манная молочная	200	4,8	8,4	41,6	241,9	0,16	0,2	0,4	0,1	93,6	139,7	38,04	0,4
379	Кофейный напиток на молоке	200	2,4	2,66	20,54	110,7	0,02	0,16	0,08	0	132	75	11,66	0,16
8	Бутерброд с сыром	70	3,8	0,045	24,85	113	0,08	0,04	0	0	13	41,5	17,5	0,8
55	Печенье сахарное	50	2,96	4	30,48	162,4	0,06	0,04	0	0	4	0,6	12	33,2
847	Фрукт (яблоко)	180	0,4	0,4	9,8	42	0,03	0,02	10	0,03	16	11	9	2,2
		700	13,96	15,105	117,47	670	0,32	0,44	0,48	0,1	242,6	256,8	79,2	34,56

Восьмой день

№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
			белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	A	Ca	P	Mg	Fe
309	Макароны отварные	150	13,15	14,02	86,89	179,36	0,24	0,05	0	0	2,32	110,1	20,55	2,32
451	Котлета мясная	100	12,48	10,31	10,05	163	0,08	0	0	43,8	279,9	150,3	27,38	1,43
377	Чай с сахаром и лимоном	215	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0,01	3,2	1,6	0,9	0,08
	Хлеб ржано-пшеничный	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
		500	28,17	24,63	125,56	470	0,422	0,051	0	0	291,72	292,4	55,53	5,23
№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
			белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	A	Ca	P	Mg	Fe
492	Плов с курицей	243	11,4	9,75	27,15	412,5	0	0,15	1,05	0,082	17,4	307,9	55,32	1,35
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
377	Чай с сахаром и лимоном	222	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0	3,2	1,6	0,9	0,08
847	Фрукт (банан)	200	2,26	0,76	28,5	129,86	0,03	0,02	15	0,03	12	11	63	0,9
		700	16,2	10,81	84,27	670	0,132	0,171	17,35	0,85	38,9	351	125,9	3,73

Девятый день

№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
	Завтрак 1		белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	A	Ca	P	Mg	Fe
304	Рис отварной	165	4,78	5,18	46,88	155,36	0,16	0,08	0	0	48	194	42	3,6
451	Биточки куринные	100	12,48	10,31	10,05	187	0,08	0,18	0,001	43,8	279,9	150,3	27,38	1,43
377	Чай с сахаром и лимоном	200	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0,0	3,2	1,6	0,9	0,08
	Хлеб ржано-пшеничный	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
		500	19,8	15,79	85,55	470	0,342	0,261	1,301	43,8	337,4	376,4	76,98	6,51
№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
	Завтрак 2		белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	A	Ca	P	Mg	Fe
489	Картофель тушеный с курицей	225	11,02	8,58	16,98	258,97	0,09	0,28	2,5	0,27	26,7	119,9	17,5	3,75
	Хлеб ржано-пшеничный	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
377	Чай с сахаром и лимоном	200	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0,0	3,2	1,6	0,9	0,08
265	Вафли фруктовые	40	1,28	1,12	32,04	141,63	0	0	0	0	4	13,2	0,8	0,24
847	Фрукт (банан)	200	2,26	0,76	28,5	141,76	0,03	0,02	15	0,03	12	11	63	0,9
		700	17,1	10,76	106,14	670	0,222	0,301	18,8	0,31	52,2	176,2	88,9	6,37

Десятый день

№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
	Завтрак 1		белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	A	Ca	P	Mg	Fe
82/107(6)	Суп куринный с макаронными изделиями	200	16,24	15,48	36,3	277,36	0,0015	0,0018	8,56	9	25,04	8	27,44	1,1
377	Чай с сахаром и лимоном	215	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0,0	3,2	1,6	0,9	0,08
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4

847	Фрукт (мандарин)	50	0,4	0,4	9,8	65	0,03	0,02	10	0,03	16	11	9	2,2
		500	19,18	16,18	74,72	470	0,132	0,021	11,3	0,04	25,5	43,1	16,6	3,68
№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
	Завтрак 2		белки	жиры	углеводы		В1	В2	С	А	Са	Р	Мg	Fe
219	Сырники	230	35,28	27,87	32,84	465	0,11	0	0,67	108	346,88	338,4	48,34	1,27
377	Чай с сахаром и лимоном	220	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0,01	3,2	1,6	0,9	0,08
	Печенье	50	2,96	4	30,48	106,76	0,06	0,04	0	0	4	0,6	12	33,2
847	Фрукт (мандарин)	200	0,4	0,4	9,8	42	0,03	0,02	10	0,03	16	11	9	2,2
		700	38,88	32,27	86,94	670	0,202	0,061	11,97	108	370,08	351,6	70,24	36,75

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МОУ "Брилинская школа"

О.С.Смирнова
"____"

20____ г

**Примерное десятидневное меню для организации питания учащихся
МОУ " Брилинская школа" в первой половине дня
(для возрастной группы с 12 до 18 лет)**

Первый день

№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
	Завтрак 1		белки	жиры	углеводы		В1	В2	С	А	Са	Р	Мg	Fe
362	Пудинг творожный с изюмом	200	25,02	17,28	36,18	341,96	0,11	0	0,36	108	234	338,4	39,6	1,62

377	Чай с сахаром и лимоном	215	0,24	0	13,82	56,64	0,002	0,001	1,3	0	3,2	1,6	0,9	0,08
	Хлеб ржано-пшеничный	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
847	Фрукт (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	42	0,03	0,02	10	0,03	16	11	9	2,2
		550	27,96	17,98	74,6	512	0,242	0,021	11,7	108	259,5	381,5	56,2	5,3

Второй день

№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
			белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	A	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак 1													
302	Каша гречневая рассыпчатая	215	0,76	0,48	71,52	208,51	0,34	0,14	0	0,02	64,6	269,2	88,6	6,8
461	Тефтели	100	5,87	4,13	8,31	93,89	0,05	0,15	0,28	22	29,39	79,07	12,8	0,43
631	Компот из свежих фруктов	200	0,2	0	35,8	96,2	0	0,01	2,36	0	6,97	44,9	3,68	0,96
	Хлеб ржано-пшеничный	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
		550	9,13	4,91	130,43	470	0,49	0,3		22	107,26	423,7	111,8	9,59

Третий день

№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
			белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	A	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак 1													
312	Пюре картофельное	200	5,03	35,93	8,15	272,36	0,06	0,36	2,17	0,39	244,29	156,6	23,86	0,54
472	Салат из отварной рыбы	100	15,9	0,7	0	70	0,08	0,15	0	0	0	0	57	0,8
377	Чай с сахаром и лимоном	215	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0,01	3,2	1,6	0,9	0,08
	Хлеб ржано-пшеничный	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
		550	23,47	36,93	36,77	470	0,242	0,511	3,47	0,4	253,8	188,7	88,5	2,82

Четвертый день

№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
			белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	A	Ca	P	Mg	Fe
	Завтрак 1													
309	Макароны отварные	200	13,15	14,02	86,89	163,11	0,24	0,05	0	0	2,32	110,1	20,55	2,32
246	Гуляш	100	12,55	12,99	4,01	182,25	0,07	0,11	5,07	1,49	30,52	119,2	24,03	2,1
377	Чай с сахаром и лимоном	215	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0,01	3,2	1,6	0,9	0,08
	Хлеб ржано-пшеничный	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
		550	28,24	27,31	119,52	473	0,412	0,161	6,37	1,5	42,34	261,4	52,18	5,9

Пятый день

№	Наименование блюд	Масса	Пищевые вещества			Энерго-	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
---	-------------------	-------	------------------	--	--	---------	---------------	--	--	--	---------------	--	--	--

рецепта	Завтрак 1	порции (г)	белки	жиры	углеводы	ценность (ккал.)	B1	B2	C	A	Ca	P	Mg	Fe
304	Рис отварной	200	4,78	5,18	46,88	205,36	0,16	0,08	0	0	48	194	42	3,6
487	Курица отварная	100	19,2	7,4	0,6	137	0,07	0,2	1,8	0,05	16	138,9	17,23	1,6
377	Чай с сахаром и лимоном	215	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0,01	3,2	1,6	0,9	0,08
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
		550	26,52	12,88	76,1	470	0,332	0,281	3,1	0,06	73,5	365	66,83	6,68

Шестой день

№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
	Завтрак 1		белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	A	Ca	P	Mg	Fe
183	Молочная гречневая каша	200	3,7	5,78	19,67	300,36	0,15	0,13	0,77	0,05	92,16	113,7	52,05	2,91
377	Чай с сахаром и лимоном	215	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0	3,2	1,6	0,9	0,08
	Хлеб пшеничный	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
847	Фрукт (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	42	0,03	0,02	10	0,03	16	11	9	2,2
		550	6,64	6,48	58,09	470	0,282	0,151	12,07	0,08	117,66	156,8	68,65	6,59

Седьмой день

№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
	Завтрак 1		белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	A	Ca	P	Mg	Fe
163	Жаркое по-домашнему	230	10,1	10,3	18,5	285,84	0,16	0,14	4,1	0,02	29,1	170,3	46,32	2,36
49	Салат витаминный	85	4,97	4,08	14,84	14,4	0,16	0,05	11,37	0,16	44,9	72,87	25,67	2,09
349	Компот из сухофруктов	200	0,48	0	25,6	98,36	0,02	0,04	0,8	0	41,14	29,2	22,96	0,68
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
		550	17,85	14,68	73,74	470	0,44	0,23	16,27	0,18	121,44	302,9	101,7	6,53

Восьмой день

№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
	Завтрак 1		белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	A	Ca	P	Mg	Fe
309	Макароны отварные	200	13,15	14,02	86,89	179,36	0,24	0,05	0	0	2,32	110,1	20,55	2,32

451	Котлета мясная	100	12,48	10,31	10,05	163	0,08	0	0	43,8	279,9	150,3	27,38	1,43
377	Чай с сахаром и лимоном	215	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0,01	3,2	1,6	0,9	0,08
	Хлеб ржано-пшеничный	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
		550	28,17	24,63	125,56	470	0,422	0,051	0	0	291,72	292,4	55,53	5,23

Девятый день

№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	Fe
	Завтрак 1													
304	Рис отварной	200	4,78	5,18	46,88	155,36	0,16	0,08	0	0	48	194	42	3,6
451	Биточки куринные	100	12,48	10,31	10,05	187	0,08	0,18	0,001	43,8	279,9	150,3	27,38	1,43
377	Чай с сахаром и лимоном	215	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0,01	3,2	1,6	0,9	0,08
	Хлеб ржано-пшеничный	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
		550	19,8	15,79	85,55	470	0,342	0,261	1,301	43,8	337,4	376,4	76,98	6,51

Десятый день

№ рецепта	Наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества			Энергоценность (ккал.)	Витамины (мг)				Минералы (мг)			
			белки	жиры	углеводы		В1	В2	С	А	Са	Р	Mg	Fe
	Завтрак 1													
82/107(б)	Суп куринный с макаронными изделиями	200	16,24	15,48	36,3	277,36	0,0015	0,0018	8,56	9	25,04	8	27,44	1,1
377	Чай с сахаром и лимоном	215	0,24	0	13,82	56,24	0,002	0,001	1,3	0,01	3,2	1,6	0,9	0,08
	Хлеб ржаной	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0	6,3	30,5	6,7	1,4
847	Фрукт (мандарин)	100	0,4	0,4	9,8	65	0,03	0,02	10	0,03	16	11	9	2,2
		550	19,18	16,18	74,72	470	0,132	0,021	11,3	0,04	25,5	43,1	16,6	3,68

Приложение № 11
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
		Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100
Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40		
Сгущено-вареное молоко	40		
Творог с массовой долей жира 9%	17		
Мясо (говядина I кат.)	14		
Мясо (говядина II кат.)	17		
Рыба (треска)	17,5		
Сыр	12,5		
Яйцо куриное	22		
Творог с массовой долей жира 9%	100		
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154

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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.