

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
(протокол от 24.02.2021 года № 3)

Утверждаю  
Директор школы Е.И. Касьянова  
(приказ от 24.02.2021 года № 83)

### ПОЛОЖЕНИЕ

об организации рационального питания детей и подростков в  
муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении  
«Средняя общеобразовательная школа № 4 г. Шебекино  
Белгородской области»

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 4 г. Шебекино Белгородской области», определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов питания.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 4 г. Шебекино Белгородской области» 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, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- 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) учёт индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- ж) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- з) пропаганда здорового и полноценного питания;
- и) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов, предусмотренных техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на основную продукцию из фруктов и овощей,

техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.2.2.1940-05, СанПиН 2.2.2.1078-01.

1.3. Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых документов:

- Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятых решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 (далее – Единые требования) «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;

- Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов»;

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 01 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года № 28;
- Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;
- Методических рекомендаций «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанных Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятий «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;
- Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций, утверждённых приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н/178
- Закона Белгородской области от 31 октября 2014 года № 314 «Об образовании в Белгородской области»;
- Постановления Правительства Белгородской области от 30 декабря 2013 года № 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области на 2014-2020 годы»;
- Постановления Правительства Белгородской области от 9 ноября 2015 года № 399-пп «Об утверждении Регламента организации контроля результатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками Белгородской области».

1.4. Положение определяет принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся

в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 4 г. Шебекино Белгородской области», 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 обучающихся, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

## **2. Основные организационные принципы питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 4 г. Шебекино Белгородской области»**

Питание детей в школе регламентировано требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32, СП 2.4.3648-20, утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года № 28. .

Питание детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 4 г. Шебекино Белгородской области», организуется непосредственно указанными организациями и предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания с учетом норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.1. Для обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 4 г. Шебекино Белгородской области» организовывается двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

Для обучающихся, посещающих группу по присмотру и уходу с режимом работы до 17 часов, дополнительно организовывается полдник.

Обучающиеся по образовательным программам общего образования в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 4 г. Шебекино Белгородской области» обеспечиваются бесплатным горячим питанием (завтрак), предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований.

Для обучающихся, получающих образование на дому, необходимо

организовать питание в виде сухого пайка, исходя из фактической стоимости горячего завтрака и обеда в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 4 г. Шебекино Белгородской области».

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

Школьники, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, должны обеспечиваться сухим пайком на сумму фактически сложившейся стоимости двухразового горячего питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 4г. Шебекино Белгородской области»

2.2 Льготное питание детей из многодетных семей в период дистанционного обучения предоставляется в виде сухого пайка и выдается на основании приказа директора школы.

Льготное питание обучающемуся из многодетной семьи, в том числе в виде сухого пайка, предоставляется исходя из норматива расходов на питание, определенного в Социальном кодексе Белгородской области.

Обучающиеся из многодетных семей, получающие образование на дому в соответствии с медицинским заключением, не посещающие занятия по уважительной причине в силу сложившихся объективных обстоятельств, подтвержденных документально, и получающие образование дистанционно, обеспечиваются сухим пайком на весь период указанного обучения в соответствии с приказом директора школы.

Дети из многодетных семей получают бесплатное двухразовое питание за счёт выплат из областного бюджета Белгородской области, а также из бюджета Шебекинского городского округа.

2.3. В случае пропуска занятий детьми из многодетных семей компенсация (сухой паек) не выдается.

Дети, имеющие статус ОВЗ (с ограниченными возможностями здоровья), не посещающие школу, получают сухой паёк на сумму завтрака и обеда.

2.4. Выдача сухого пайка осуществляется продуктами, рекомендованными СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.5. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы школы. Интервалы между приемами пищи обучающихся составляют не менее 2 - 3 часов и не более 3,5-4 часов.

Отпуск горячего питания обучающимся организовывается по классам на переменах продолжительностью не менее 15 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закрепляются определенные обеденные столы.

2.6. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается

рацион питания.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся школы составляется примерного десятидневное меню в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.7. Организация питания обучающихся возлагается на школу.

Ответственность за организацию качественного питания в школе возлагается непосредственно директору школы.

Директор школы обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю за качеством школьного питания.

Директор школы назначает приказом ответственного организатора школьного питания из числа работников школы с определением ему функциональных обязанностей и ответственного за осуществление контроля качества поступающей в школу продовольственной продукции.

Координацию деятельности школы по организации питания обучающихся и контроль за исполнением ею законодательства РФ в сфере организации питания обучающихся осуществляет МКУ «Управление образования Шебекинского городского округа» совместно с администрацией Шебекинского городского округа.

2.8. Администрация школы обязана организовывать горячее питание для обучающихся.

При организации питания обучающихся школа обязана учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья, по медицинским показаниям организовать диетическое питание.

При постановке ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе родителю ребенка (законному представителю) необходимо обратиться к директору школы с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

На основании полученных документов директор школы совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

Директор школы информирует классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом дополнительно информируется учитель физической культуры, он инструктируется о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и

профилактики.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в школе цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню вместе с технологическими картами и продуктами размещается на сайте школы.

В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома, определяется порядок их хранения, упаковки и маркировки; создаются условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; определяется режим питания ребенка.

2.9. К обслуживанию горячим питанием школьников допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятия общественного питания).

К поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются в первую очередь непосредственные товаропроизводители.

2.10. В школе предусматривается централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в школе организовывается в следующей форме: вода, расфасованная в ёмкости.

2.11. Обеспечивается свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе.

2.12. Бутилированная вода, поставляемая в школу, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

2.13. Реализация кислородных коктейлей осуществляется только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником школы.

2.14. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией (назначается приказом директора школы), в состав которой входят медицинский работник школы, шеф-повар, организатор школьного питания.

Родительские комитеты, Управляющий совет и другие общественные организации принимают участие в контроле организации питания в школе в составе общественных комиссий по согласованию с

администрацией школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечиваются посредством проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов.

Предметом школьного производственного контроля является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а именно детей и подростков (в т.ч. санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, технических регламентов и др.), выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий предприятиями, осуществляющими организацию питания в школе, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

Применительно к школе возможны следующие основные направления производственного контроля за организацией питания в школе:

- контроль за формированием рациона питания, приемом пищи;
- входной производственный контроль, включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры  $t^{\circ}$  и выборочные лабораторные исследования;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока, включая контроль проведения ремонтных работ;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологических процессов, в т.ч. хронометраж технологических процессов, инструментальные замеры  $t^{\circ}$  в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения (в т.ч. инструментальные замеры  $t^{\circ}$ ; экспресс-методы, такие, как йод - крахмальная проба, определение активного хлора в растворах; исследования смывов с объектов внешней среды);
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала;
- приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение  $t^{\circ}$  готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы);
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания школы должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной

экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в организации общественного питания школы до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

В организациях общественного питания школы должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

2.15. Питание в школе может быть организовано за счет средств

бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

Оплата школьного питания производится через использование безналичной формы оплаты питания по квитанциям через отделения банков или личные кабинеты электронной системы «Виртуальная школа».

2.16. Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на ответственного организатора школьного питания, определенного школой по приказу. Заявка на количество питающихся школьников предоставляется в день питания не позднее 2-го урока.

2.17. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания школы ведет ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание в школе, по классам. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями общественного питания организатор школьного питания школы не позднее 5 дней по окончании месяца совместно с шеф-поваром готовит утвержденный директором школы отчет о фактически отпущенном питании для передачи в отдел учёта и отчётности МКУ «Управление образования Шебекинского городского округа».

2.18. Классные руководители или учителя школы сопровождают детей в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.19. Администрация школы несет ответственность за организацию питания обучающихся, организует в столовой школы дежурство учителей и обучающихся старше 14 лет, с согласия их родителей (законных представителей).

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного учителя.

2.20. В целях обеспечения системы организации питания в школе предусматривается обучение работников пищеблока у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

2.21. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания осуществляется на основе анализа состояния питания обучающихся школы по следующим направлениям:

а) состояние здоровья обучающихся школы;

б) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;

в) обеспеченность обучающихся школы двухразовым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;

г) соответствие школьного пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение

современных технологий организации питания;

д) ценообразование, стоимость питания в школе, дотации на питание обучающимся школы из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;

е) изучение общественного мнения об организации питания в школе;

ж) система электронных безналичных расчетов при оплате питания обучающихся школы;

з) пропаганда здорового питания в школе;

и) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;

к) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в школе;

л) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в школе.

2.22. При организации питания детей школа обязана:

а) размещать на своём официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;

б) соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

### **3. Финансирование питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 4 г. Шебекино Белгородской области»**

3.1. Финансирование завтраков для всех обучающихся, кроме детей из многодетных семей, в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 4 г. Шебекино Белгородской области» осуществляется из бюджета Шебекинского городского округа.

Финансирование обедов и полдников для обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 4 г. Шебекино Белгородской области» осуществляется за счёт родительской платы.

3.2. Питание детей из многодетных семей (обед) финансируется за счёт выплат из областного бюджета Белгородской области и бюджета Шебекинского городского округа (субвенций на осуществление социальной поддержки многодетных семей).

3.3. Питание (обед) детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) финансируется из бюджета Шебекинского городского

округа.

#### **4. Составление меню и ассортиментных перечней в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков**

4.1. Примерное двухнедельное меню с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, разрабатывается МКУ «Управление образования Шебекинского городского округа» по согласованию со школой и территориальным органом Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Шебекинском районе.

Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания. При включении в рацион питания блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического оснащения пищеблоков торгово-технологическим оборудованием и организации доставки готовой продукции и транспортного обеспечения.

4.2. Примерное двухнедельное меню подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

4.3. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся школы составляется примерного десятидневное меню в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (таблица 1), а также раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Таблица 1. Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд

День:

понедельник

Неделя:

первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 11 лет и старше

№ рец.	Пр и ем пищи, наименов ание блюда	М асса порции	Пи щевые вещества (г)			Эн ергетиче ская ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
					У		В 1	А	Е	а	g	Fe	
1	2	3			6	7	8	0	1	2	3	4	15

4.4. Меню для школы разрабатывается на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся разных возрастных групп в основных

пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в школе и учебной нагрузки.

4.5. При необходимости для обучающихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания.

4.6. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

4.7. При разработке примерного меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся в школе, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

4.8. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

4.9. При разработке меню для питания обучающихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

4.10. 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.

Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупы и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих же продуктов.

4.11. Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы.

4.12. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

**5. Принципы формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 4 г. Шебекино Белгородской области»**

5.1. 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 2).

Таблица 2. 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	-	

5.2. Обучающихся школы обеспечивают 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.

5.3. Рационы питания детей и подростков различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и подростков и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего школьного возраста в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения (таблица 3).

Таблица 3. 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

5.4. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся школы, составляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.5. При организации питания обучающихся школы включаются 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 4. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных организаций

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	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 поваренная йодированная пищевая	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.

5.6. В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух- и трехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составляет: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%.

5.7. 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.

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

5.9. При организации питания обучающихся школы обеспечивается потребление обучающимися пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 60 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в школе).

5.10. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо - творожное, яичное, крупяное (молочно - крупяное), мясное, рыбное. В завтрак широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки.

5.11. Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски используются салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски используются порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат добавляются свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи. На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства), свежие фрукты.

5.12. В полдник в меню включается напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

5.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

5.14. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75<sup>0</sup> С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65<sup>0</sup> С, холодные супы, напитки – не выше 14<sup>0</sup> С.

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

5.15. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах проводится дополнительное обогащение рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

5.16. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами в меню используются специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд витамином С (аскорбиновой кислотой).

5.17. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

5.18. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

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

6.1. При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. в состав наборов продуктов сухого пайка включаются термизированные молочные продукты на основе йогуртов, стерилизованное молоко, сливки, молочные напитки, хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке.

6.2. В наборы сухого пайка для питания детей во время длительных экскурсий ограничено включаются 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.

6.3. В качестве основного источника белков в составе рациона питания детей и подростков обязательно используют молочные продукты, мясо, рыбу, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания детей и подростков продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

6.4. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании детей и подростков используют кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла не используют для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий.

6.5. 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, ограничено - крестьянское и топленое масло). Запрещено использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

6.6. В питании детей и подростков используют цельное молоко 3,5%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (не восстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности.

6.7. В рацион питания детей и подростков включают 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.

6.8. Поскольку молоко относится к продуктам повышенной эпидемической опасности, к его получению и переработке предъявляются повышенные требования. В питании обучающихся в школе 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 за 1,5-2 часа до реализации извлекают из холодильной установки и оставляют на хранение при комнатной температуре.

6.9. В исключительных случаях вместо молочных продуктов используют молочные консервы (высшего сорта). Так, сгущенное молоко используют в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели). Сухое молоко используют при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий. Не используют сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток).

6.10. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) используют в питании детей и подростков лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

6.11. В питании обучающихся не используют кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

6.12. Ограничивается использование в питании детей жирных видов мяса (птицы). В питании детей используют менее жирное мясо: говядину I категории, мясную свинину, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов используют только сердце, язык, печень.

6.13. В питании детей не используют 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.

6.14. В питании обучающихся не применяется 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.

6.15. 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.).

6.16. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании детей используются 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).

6.17. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов используются свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.

6.18. При производстве кулинарной продукции для детей не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).

6.19. В качестве разрыхлителей используют только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

6.20. В составе пищевых продуктов для детей используется только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (КИ).

6.21. 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).

6.22. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, включаются в рацион питания обучающихся только в период до 1 марта.

6.23. 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.

6.24. В питании детей и подростков в школе не используются 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);
- закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса);
- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);
- майонез;
- 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%).

6.25. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в школе не используются:

- 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 обрезки, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- флажное (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.

6.26. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании детей и подростков, используют яйцо с качеством не ниже диетического.

6.27. Производственный контроль за формированием рациона питания детей и подростков, его качественным и количественным составом и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, осуществляется специалистами, имеющими соответствующую профессиональную подготовку.