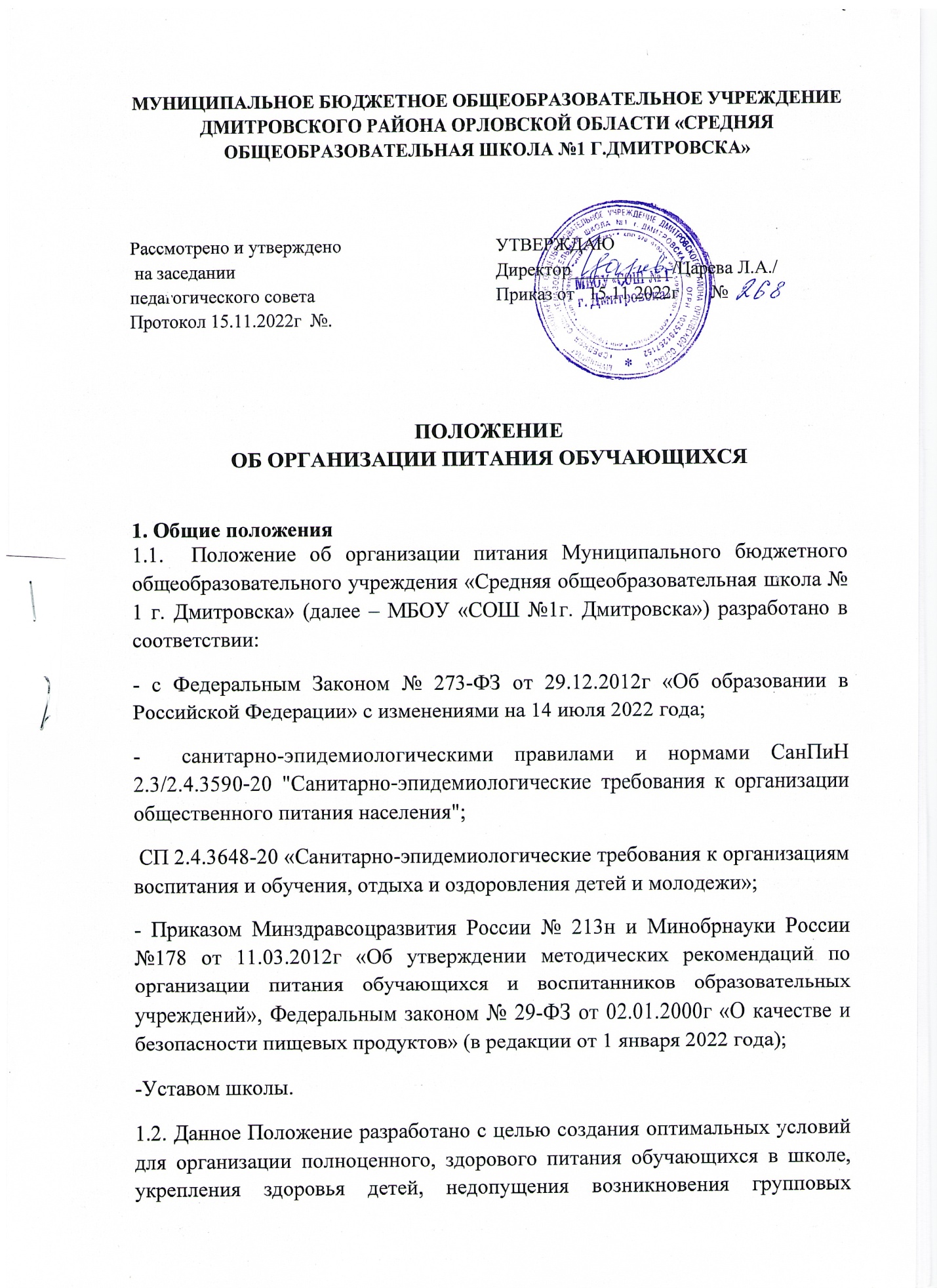
****

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Дмитровского района Орловской области «Средняя общеобразовательная школа №1 г.Дмитровска»**

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено и утверждено  на заседании  педагогического совета  Протокол 15.11.2022г №. | УТВЕРЖДАЮ  Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Царева Л.А./  Приказ от 15.11.2022г № |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Дмитровска» (далее – МБОУ «СОШ №1г. Дмитровска») разработано в соответствии:

- с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 июля 2022 года;

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года);

-Уставом школы.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в МБОУ «СОШ №1 г. Дмитровска» осуществляется за счёт использования бюджетных средств.

1.5. Организация питания в школе осуществляется штатными работниками общеобразовательной организации.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

**2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

* обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
* предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфек­ционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

**3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока**

3.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Медицинская сестра (при наличии) или назначенное ответственное лицо в общеобразовательной организации (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (*Приложение 1*). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

* оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
* снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
* сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или лицу ответственному за организацию питания

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.5. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.6. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно.

3.7. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 2*).

**4. Требования к приготовленной пище**

4.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд

4.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях. ( *Приложение 3*).

**5. Нормы питания и физиологических потребностей детей** **в пищевых веществах**

5.1. Обучающиеся общеобразовательной организации получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму

5.2. Питание детей осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором школы*.*

5.3. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником школы составляется объяснительная записка с указа­нием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

5.4. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (*Приложение 4*).

5.5. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

* ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
* рекомендации по организации здорового питания детей.

5.6. При наличии детей в школе, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

**6. Порядок организации питания в общеобразовательной организации**

6.1. Организация питания обучающихся в МБОУ «СОШ №1 г. Дмитровска» является обязательным направлением деятельности школы.

6.2. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.  
6.3. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) буфетной продукции. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

(Приложение 5).

6.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (*Приложение 6)*.

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

6.6. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции).

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

6.8. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение7*).

6.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

6.10. Режим питания устанавливается в зависимости от утвержденного графика (расписания) учебных занятий и утверждается непосредственно директором общеобразовательной организации.

6.11. В течение всего учебного дня работа буфета организуется.

**7. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся**

7.1 Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

* вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
* знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню;
* принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

7.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

* своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
* вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

8. Ответственность и контроль за организацией питания

8.1. Директор школы создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

8.2. К началу нового учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

8.3. Контроль организации питания в школе осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы.

8.4. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в школе.

8.5. Лицо, ответственное за организацию питания координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;

8.6. Классные руководители общеобразовательной организации:

* ежедневно представляют шеф- повару заявку на количество обучающихся;
* ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;

8.7. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

**9. Документация**

15.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

* настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе;
* договоры на поставку продуктов питания;
* основное 10-дневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
* ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
* Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение №8). Документ составляется медработником школы каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
* Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН) (Приложение 9);
* Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
* Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
* Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
* Гигиенический журнал.

10. Перечень приказов:

* Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
* Об утверждении примерного 10-дневного меню для обучающихся общеобразовательной организации;
* Об организации диетического питания детей;
* О контроле за организацией питания;

**11. Заключительные положения**

11.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБОУ «СОШ №1 г. Дмитровска», принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом директора школы.

11.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

11.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.11.1. настоящего Положения.

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

***Приложение 1***

к Положению об организации питания

обучающихся в школе

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | ФИО 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)  (*допущен/отстранен*) | Подпись  медицинского работника (ответственного лица) |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 2***

к Положению об организации питания

обучающихся в школе

**Журнал**

**учета температуры и влажности в складских помещениях**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование складского помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | … | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 3***

к Положению об организации питания

обучающихся в школе

**Журнал**

**учета температурного режима холодильного оборудования**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование производственного помещения | Наименование холодильного оборудования | Температура в градусах Цельсия | | | | | |
| месяц/дни: (ежедневно) | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | … | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 4***

к Положению об организации питания

обучающихся в школе

**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 питьевой с массовой долей жира 3,2% | 100 | Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5% | 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 | Мясо говядина | 83 |
| 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 |
| Свекла | 118 |
| Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33 |
| Горошек зеленый | 40 |
| Горошек зеленый консервированный | 64 |
| Кабачки | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |
| Соки фруктовые | 133 |
| Соки фруктово-ягодные | 133 |
| Сухофрукты: | |
| Яблоки | 12 |
| Чернослив | 17 |
| Курага | 8 |
| Изюм | 22 |

***Приложение 7***

к Положению об организации питания

обучающихся в школе

**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** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 5***

к Положению об организации питания

обучающихся в школе

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Вид организации** | **Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации** | **Количество обязательных приемов пищи** |
| Общеобразовательные  организации, организации начального и среднего профессионального образования | до 6 часов | один прием пищи - завтрак или обед |
| более 6 часов | не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену) |
|  | круглосуточно | завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |
| Группы продленного дня | до 14.00 | дополнительно к завтраку обед |
| в общеобразовательной организации | до 17.00-18.00 | дополнительно обед и полдник |
| Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе) | более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса | дополнительно к завтраку обед |
| Организация с дневным | 8.30-14.30 | завтрак и обед |
| пребыванием в период каникул | 8.30-18.00 | завтрак, обед и полдник |

***Приложение 6***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Перечень пищевой продукции,**

**которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.  
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. Непотрошеная 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 обрези, 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 рубленым 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 рубленого 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.

**Меню приготавливаемых блюд**

**Возрастная категория:** 7-11 лет/12 лет и старше

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Прием пищи** | **Наимено­вание**  **блюда** | **Вес**  **блюда** | **Пищевые вещества (г)** | | | **Энергети­ческая**  **ценность**  **(ккал)** | **№**  **рецептуры** |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| ***Неделя 1*** | | | | | | | |
| **День 1** |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Итого за завтрак:* |  |  |  |  |  |  |  |
| обед: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Итого за обед:* |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Итого за полдник:* |  |  |  |  |  |  |  |
| ужин: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Итого за ужин:* |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за день:*** |  |  |  |  |  |  |  |
| **День 2** |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| обед: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Итого за второй день:* |  |  |  |  |  |  |  |
| ... и т.д. по дням |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Неделя 2*** | | | | | | | |
| **День 1** |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак: |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Итого за завтрак:* |  |  |  |  |  |  |  |
| ... и т.д. по дням |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за весь период** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Среднее значение за период:** |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 8***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Ведомость контроля за рационом питания  
с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Наименование группы пищевой продукции | Норма продукции в граммах г (нетто) согласно [приложению N 12](https://base.garant.ru/74891586/6dff0c430f6e1b59eeab5dbb170807e6/#block_112000) | Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека | | | | | В среднем за неделю (10 дней) | Отклонение от нормы в %  (+/-) |
| 1 | 2 | 3 |  | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

***Приложение 9***

к Положению об организации питания

обучающихся в школе

**Журнал**

**бракеража скоропортящейся пищевой продукции,**

**поступающей на пищеблок**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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) | Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и час фактической реализации | Подпись  ответст­венного  лица | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Приложение 7***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**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** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |