**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя школа № 7 д.Ивантеево»**

**ПРИКАЗ**

**от 20.12.2019 № 210**

**д.Ивантеево**

**Об утверждении положения об организации**

**питания обучающихся МАОУ «СШ № 7 д.Ивантеево»**

В соответствии со статьями [37](https://1obraz.ru/#/document/99/902389617/XA00M402MI/), [41](https://1obraz.ru/#/document/99/902389617/XA00M3C2ME/) и [79](https://1obraz.ru/#/document/99/902389617/XA00RQM2P8/) Федерального закона от 29.122012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», [СанПиН 2.4.5.2409-08](https://1obraz.ru/#/document/99/902113767/ZAP266M3KQ/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными [постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45](https://1obraz.ru/#/document/99/902113767/), по согласованию с управляющим советом (протокол от 20.01.2020 № 8), с учетом мнения совета родителей (протокол от 20.01.2020 № 4)

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Положение об организации питания МАОУ «СШ № 7 д.Ивантеево» ([приложение](https://1obraz.ru/#/document/118/57930/)).

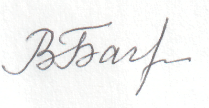
2.  В срок до 31.01.2020 года: опубликовать Положение, указанное в пункте 1 настоящего приказа, на сайте МАОУ «СШ № 7 д.Ивантеево» разместить его на информационных стендах в местах осуществления образовательной деятельности;

проинформировать родителей (законных представителей) обучающихся об изменениях документов об организации питания;

ознакомить с положением работников, чью трудовую деятельность затрагивает документ.

3. Настоящий приказ вступает в силу с 1 февраля 2020 года.

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

**Директор**  **В.В.Багряшова**

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя школа № 7 д.Ивантеево»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Утверждено | |
|  |  | Директором МАОУ «СШ № 7 д.Ивантеево»  приказом №210 от 20.12.2019 | |
|  |  |  |  |

 Положение

об организации питания обучающихся Муниципального автономного общеобразовательного учреждения

«Средняя школа № 7 д.Ивантеево»

1. Общие положения

 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся Муниципального автономного общеобразовательного учреждение «Средняя школа № 7 д.Ивантеево» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями [37](https://1obraz.ru/#/document/99/902389617/XA00M402MI/), [41](https://1obraz.ru/#/document/99/902389617/XA00M3C2ME/), [пунктом 7](https://1obraz.ru/#/document/99/902389617/XA00M4Q2M2/) статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», [Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ](https://1obraz.ru/#/document/99/901729631/) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», [СанПиН 2.4.5.2409-08](https://1obraz.ru/#/document/99/902113767/ZAP266M3KQ/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 23.07.2008 № 45](https://1obraz.ru/#/document/99/902113767/),   уставом МАОУ «СШ № 7 д.Ивантеево»

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

 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Школа

самостоятельно или на основании договора об организации питания с предприятиями, обеспечивает представление питания обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в порядке в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала школы.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни и часы работы школы 5 дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями

[СанПиН 2.4.5.2409-08](https://1obraz.ru/#/document/99/902113767/) и [СП 2.3.6.1079-01](https://1obraz.ru/#/document/99/901802127/) предусматривается помещение для приема (актовый зал), кухни, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется путем выбора единственного поставщика на основании ФЗ-223 РФ.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;

оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;

проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

 3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Предоставление горячего питания

3.1.1. Предоставление горячего питания производится на добровольной основе с письменного заявления родителей (законных представителей), поданного на имя директора школы. Горячее питание предоставляется один раз в виде обеда.

3.1.2. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания, если:

ребенок утратил статус, дающий право на получение меры социальной поддержки;

родитель (законный представитель) обучающегося предоставил заявление о прекращении обеспечения питанием обучающегося;

смерть обучающегося (признание его судом в установленном порядке безвестно отсутствующим или объявление умершим);

перевод или отчисление обучающегося из школы;

В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления питания обучающемуся директор школы в течение трех рабочих дней со дня установления причин для досрочного прекращения питания издает приказ о прекращении обеспечения обучающегося питанием, с указанием этих причин. Питание не предоставляется со дня, следующего за днем издания приказа о прекращении предоставления питания обучающемуся.

3.1.3. Для отпуска горячего питания обучающихся течение учебного дня выделяются одна перемена после второго урока длительностью 20 минут.

3.1.4. Отпуск питания организуется по классам в соответствии со списком, утверждаемым директором школы. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на  количество питающихся предоставляется классными руководителями за неделю и уточняется накануне не позднее 14:00 часов.

3.1.5. График предоставления питания устанавливает директор школы самостоятельно с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.6. Примерное 10-дневное меню разрабатывает ответственный за питание при взаимодействии с работниками пищеблока. Директор согласовывает меню с отделом Роспотребнадзора, а затем принимает и визирует. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором школы. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

3.1.7. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

3.2. Предоставление питьевой воды

3.3.1. В школе предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

3.3.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Питание обучающихся школы осуществляется за счет средств:

областного и местного бюджетов, предоставленных в форме полной или частичной компенсации стоимости питания;

родителей (законных представителей), представленных на питание детей (далее – родительская плата);

внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

4.2. Питание за счет средств областного и местного бюджетов

4.2.1. Бюджетные средства Новгородской области и Валдайского муниципального района на обеспечение горячим питанием выделяются в качестве меры социальной поддержки обучающимся из льготных категорий,  перечисленных в [пунктах 5.2–5.3](https://1obraz.ru/#/document/118/57930/dfas41gard/) настоящего Положения.

4.2.2. Питание за счет средств областного и местного бюджета предоставляется обучающимся в порядке, установленным разделом 5 настоящего Положения.

4.2.3. Обеспечение питанием обучающихся из льготных категорий производится исходя из фактических расходов по предоставлению питания согласно установленной распорядительным актом органа власти стоимости 1 дня питания.

4.3. Питание за счет средств родительской платы

4.3.1. Горячее питание обучающихся за счет родительской платы производится на основании:

заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося, составленного им по форме, установленной в [приложении № 4](https://1obraz.ru/#/document/118/67688/) к настоящему Положению;

Решение о предоставлении обучающемуся платного питания оформляется приказом директора школы в течение трех дней со дня заключения между школой и родителем (законным представителем) обучающегося договора о предоставлении обучающемуся платного питания. Право на получение питания у обучающегося наступает со следующего учебного дня после издания приказа о предоставлении питания и действует до окончания текущего учебного года или дня следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося питанием.

4.3.2. Обучающемуся, прекращается предоставление горячего платного питания в случаях, перечисленных в [абзацах 3-5](https://1obraz.ru/#/document/118/57930/fghhrea/) пункта 3.1.2 настоящего Положения.

Стоимость 1 дня питания обучающихся за счет родительской платы определяется с решения районной Думы , с учетом мнения родителей (законных представителей), устанавливается в размере 50 рублей.

4.3.3. Сумма платежа на питание обучающихся за месяц устанавливается дифференцированно с учетом учебных дней в месяце. Начисление родительской платы производится с учетом табеля учета получения питания учащимся.

4.3.5. Питание обучающихся за счет родительской платы осуществляется на условиях предоплаты. Родители (законные представители) вносят плату путем перечисления через отделения банков на лицевой счет школы с указанием класса, ФИО обучающегося (или лицевого счета) ежемесячно до 25 числа месяца, предшествующего месяцу питания.

4.3.6. Об отсутствии ребенка родители (законные представители) ребенка обязаны сообщить классному руководителю заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия обучающегося.

4.3.7. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам (при условии своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии) ребенок снимается с питания. Ответственный работник школы производит перерасчет стоимости питания и оплаченные денежные средства засчитываются в будущий период. Об отсутствии ученика родители должны сообщить заблаговременно, т.е. до наступления дня отсутствия ребенка.

4.4. Организация питания за счет внебюджетных средств

4.4.1. Внебюджетные средства школа направляет на организацию дополнительного питания всех категорий обучающихся.

5. Меры социальной поддержки

5.1. Право на получение мер социальной поддержки по предоставлению горячего питания возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий, указанных в [пунктах 5.2–5.3](https://1obraz.ru/#/document/118/57930/dfas41gard/) настоящего Положения. При возникновении права на льготу по двум и более основаниям льготное питание предоставляется по одному основанию. Выбор льготы на питание осуществляет родитель (законный представитель) обучающегося. При изменении основания или утраты права на предоставление льгот родитель (законный представитель) обучающегося обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом в школу.

5.2. На возмещение расходов на горячее питание имеют право обучающиеся, отнесенные к категории:

детей с ограниченными возможностями здоровья.

5.3. На возмещение расходов на горячее питание в размере 45 рублей стоимости питания имеют право  обучающиеся, отнесенные к категории:

малообеспеченных семей;

многодетных семей;

детей с инвалидностью.

Родители детей данной категории должны принести в школу уведомление о получении льготы.

5.4. Обучающемуся, который обучается в здании школы, не предоставляется бесплатное горячее питание и не выплачивается денежная компенсация его родителю (законному представителю), если обучающийся по любым причинам отсутствовал в школе в дни ее работы или в случае отказа от питания.

5.5. Основанием для получения обучающимися мер социальной поддержки на горячее питание является ежегодное предоставление в школу документов:

заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося, составленного по форме, установленной в [приложении № 2](https://1obraz.ru/#/document/118/30683/) к настоящему Положению;

документов, подтверждающих льготную категорию ребенка, представленных согласно списку, установленному в [приложении № 1](https://1obraz.ru/#/document/118/57930/dfasy3mca1/) к настоящему Положению.

5.6. В случае не обращения родителя (законного представителя) об обеспечением обучающегося льготным горячим питанием такое питание указанному обучающемуся не предоставляется.

5.7. Заявление родителя (законного представителя) рассматривается администрацией школы в течение трех рабочих дней после его регистрации. По результатам рассмотрения заявления и документов школа принимает одно из решений:

о предоставлении льготного горячего питания обучающемуся;

об отказе в предоставлении льготного горячего питания обучающемуся.

5.8. Решение школы о предоставлении льготного горячего питания оформляется приказом директора школы. Право на получение льготного горячего питания у обучающегося наступает со следующего учебного дня после издания приказа о предоставлении питания и действует до окончания текущего учебного года или дня следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося льготным питанием.

5.9. Решение об отказе обучающемуся предоставлении льготного питания принимается в случае:

представления родителем (законным представителем) неполных и(или) недостоверных сведений и документов, являющихся основанием для предоставления льготного питания;

отсутствия у обучающегося права на предоставление льготного питания.

В случае принятия решения об отказе в предоставлении льготного питания обучающемуся школа направляет родителю (законному представителю) обучающегося письменное уведомление с указанием причин отказа в течение пяти рабочих дней со дня принятия решения.

5.10. Обучающемуся, прекращается предоставление горячего льготного питания в случаях, перечисленных в [пункте 3.1.2](https://1obraz.ru/#/document/118/57930/drtheth/) настоящего Положения.

 6. Обязанности участников процесса организации питания

6.1. Директор школы:

ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;

несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;

обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;

обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.

6.2. Ответственный за питание:

контролирует деятельность классных руководителей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;

формирует сводный список обучающихся для предоставления горячего питания;

предоставляет списки обучающихся для расчета средств на горячее питание в бухгалтерию;

обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;

формирует список и ведет учет детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации;

координирует работу в школе по формированию культуры питания;

осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

6.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:

обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;

снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно- гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Повар и работники пищеблока:

выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

 6.5. Классные руководители:

ежедневно представляют в столовую школы заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий учебный день;

ежедневно не позднее чем за 1 час до предоставления обеда уточняют представленную накануне заявку;

ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов по форме, установленной в [приложении № 3](https://1obraz.ru/#/document/118/69828/) к настоящему Положению;

не реже чем один раз в неделю предоставляют ответственному за организацию горячего питания в школе данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;

осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;

выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

6.6. Родители (законные представители) обучающихся:

представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;

знакомиться с примерным и ежедневным меню.

 7. Контроль за организацией питания

7.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы на основании [программы производственного контроля](https://1obraz.ru/#/document/118/55461/), утвержденной директором школы.

7.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется [Положением о бракеражной комиссии](https://1obraz.ru/#/document/118/67103/). Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

7.3. Контроль за качеством, поступающих на пищеблок пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

8. Ответственность

8.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

8.2. Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

8.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

 Приложение № 1

к Положению об организации питания обучающихся

 Перечень документов для предоставления льгот на питание обучающегося

|  |  |
| --- | --- |
| дети с инвалидностью и дети с ОВЗ | – копия справки (удостоверения) об инвалидности  либо справки психолого-медико-педагогическая комиссии;  – копия свидетельства о рождении ребенка |
| дети из малообеспеченных  семей | – справка о составе семьи;  – справка с места работы (для всех трудоспособных  членов семьи) о доходах за последний квартал;  – справка о начислении пособия для безработных  граждан;  – справка о регистрации проживания  -свидетельства о рождении |
| дети из многодетных семей | – копия удостоверения многодетной мамы;  – копии свидетельств о рождении всех детей;  – справка из МФЦ о составе семьи |

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя школа № 7 д.Ивантеево»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**Программа**

**производственного контроля**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических**

**(профилактических) мероприятий**

**МАОУ «СШ № 7 д.Ивантеево»**

**Пояснительная записка**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное автономное общеобразовательное  учреждение «Средняя школа № 7 д.Ивантеево» | | | |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Багряшова Валентина Владимировна, 33-113 | | | |
| Юридический адрес: | 175425, Новгородская обл., Валдайский р-он, д.Ивантеево,  ул.Озерная, д.19 | | | |
| Фактический адрес: | 175425, Новгородская обл., Валдайский р-он, д.Ивантеево,  ул.Озерная, д.19 | | | |
| Количество работников: | 25 человек | | | |
| Количество обучающихся: | 88 человек | | | |
| Свидетельство о государственной регистрации | № | 51777598554193 | от | 27.03.2008 |
| ОГРН | 10 | | | |
| ИНН | 5302008767 | | | |
| Лицензия на осуществление образовательной  деятельности | № | 2230 | от | 10.10.2010 |

1. Настоящая Программа  за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований [статьи 32](https://1obraz.ru/#/document/99/901729631/XA00MDO2NS/) Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и [постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18](https://1obraz.ru/#/document/99/901793598/) «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

– дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;

– дополнительное образование детей и взрослых;

– предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

– Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

– ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;

– ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;

– СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

– СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;

– СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила;

– СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;

– СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;

– СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;

– Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;

– СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

– СанПиН 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ.

Санитарные правила и нормы;

– СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;

– СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;

– СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;

– СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы;

– СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;

– СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.

Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

– СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;

– МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;

– ПОТ РМ-017-2001 «Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах»;

– МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;

– СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы

– ГН 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы;

– СанПиН 2.2.2.1332-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и

оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на

копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

– СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование,

рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов,

производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;

– НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила инормативы;

– приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и(или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятсяобязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Фамилия Имя Отчество | Занимаемая должность |
| 1 | Багряшова Валентина Владимировна | Директор |
| 2 | Иванова Людмила Александровна | Зам. директора по ВР, начальник лагеря |
| 3 | Ярема Наталья Васильевна | Зав.хоз |
| 4 | Шаргородская Виктория Георгиевна | Ответственный по питанию |
| 5 | Семенова Олеся Валерьевна | Представитель трудового коллектива |
| 6 | Багина мария Юрьевна | Заместитель директора по УМР |

Мероприятия по осуществлению производственного контроля

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Объект контроля | Определяемые показатели | Периодичность  контроля | Лица,  проводящие  контроль | Нормативная  документация | Формы учета  (регистрации)  результатов контроля |
| Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ | | | | | |
| Микроклимат | Температура воздуха  Скорость движения воздуха  Относительная влажность | 2 раза в год | Аккредитова нная организация | СанПиН  2.4.2.2821-  10 | Акты проверки |
| Температура воздуха  График проветривания | Ежедневно | завхоз | СанПиН  2.4.2.2821-10 | Журнал регистрации температуры и влажности |
| Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания | | | | | |
| Режим образовательной деятельности | Объем образователь ной нагрузки обучающихся | При составлении и пересмотре расписания занятий | Зам. директора УМР | СанПиН 2.4.2.2821- 10 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| Один раз в неделю (выборочно)  Один раз в неделю (выборочно) |  | Классный журнал |
| Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических  (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования | | | | | |
| Санитарно- противоэпидеми ческий режим | Дезинфекция  Дезинсекция  Дератизация | Ежедневно | завхоз | СанПиН  2.4.2.2821-  10 | Чек-лист проведения мероприятий по уборке. |
| Наличие  дезинфицирующих  средств | Количество  средств | Ежедневно | директор | СанПиН  2.4.2.2821-  10 | Наличие бирки с указанием даты и времени, срока годности |
| Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции | | | | | |
| Рацион питания | Наличие меню  Набор продуктов, используемых при | Ежедневно | Ответственный по питанию | СанПиН  2.4.2.2821-  10 | журнал |
| Контроль  суточной пробы | Температура хранения | Ежедневно | Ответственный по питанию | СанПиН  2.4.2.2821-  10 | Бракеражный  журнал |
| Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус | Ежедневно | Ответствен ный по питанию | СанПиН  2.4.2.2821-10 | Бракеражный  журнал |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню х и моющих средств для обработки инвентаря | Раздача | Один раз в  месяц | Ответствен ный по питанию | СанПиН  2.4.2.2821-10 | Акт проверки |
| Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10- дневному меню | Ежедневное  меню, 10-  дневное меню | Один раз в  месяц | Ответственный по  питанию | СанПиН  2.4.2.2821-10 | Протокол/ак  т проверки |
| Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников | | | | | |
| Гигиеническая  подготовка  работников | Прохождение  работником  гигиенической  аттестации | Для работников, деятельность которых связана с производств ом, хранением, транспортиро вкой и реализацией мясо-молочной и кремово- кондитерской продукции, детского питания,  питания дошкольников, – ежегодно  Для остальных категорий работников – один раз в два года | Директор | СанПиН  2.4.2.2821-  10 | Личные  медицинские  книжки.  Ведомость  контроля  своевремен  ости  прохождения  медосмотров  и гигиенического  обучения |
| Состояние  работников | Количество работников с инфекционными заболеваниям и, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Директор | СанПиН  2.4.2.2821-  10 | Журнал  «Здоровье» |

Перечни

1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока.

Организация лабораторных исследований

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели  исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) |
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в год | 2 пробы исследуемого приема пищи на  пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, прием – за сутки |
| Содержание витамина  С | 1 разав год | 1 блюдо в третьих блюдах |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов – объекты производственного  окружения, руки и спецодежда персонала |
| Смывы на наличие  возбудителей  иерсиниозов | 1 раз в год | 5–10 смывов – оборудование, инвентарь и  овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей |
| Смывы на наличие яиц  гельминтов | 1 раз в год | 10 смывов – оборудование, инвентарь, тара,  спецодежда персонала, сырье, пищевые  продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода | 1 раз в год | 1 проба 1 раз в год – по химическим  показателям |
| 1 проба 1 раз в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ) |
| Освещенность | 1 раз в год в темное  время суток | 2 помещения – по 5 точек в каждом |
| Температура воздуха | Ежедневно  (самостоятельно) | Все помещения |
| Шум | 1 раз в год | 2 помещения – в том числе по введению  реконструируемых систем вентиляции,  ремонта оборудования |

2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

3. Перечень должностей работников, [подлежащих медицинским осмотрам](https://1obraz.ru/#/document/86/92138/), профессиональной

[гигиенической подготовке и аттестации](https://1obraz.ru/#/document/16/3594/)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Профессия | Количество  работников | Характер производимых  работ и вредный фактор | Кратность  медосмотра | Кратность профессио- нально- гигиенической  подготовки |
| Педагоги | 12 | Работы в  образовательных  организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение  голосового  аппарата, обусловленное  профессиональной  деятельностью |
| Директор | 1 | Работы в  образовательных  организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно напряженные  работы, связанные с  непрерывным слежением  за экраном видеотерминала |
| Завхоз | 1 | Работы в  образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| Работники пищеблока | 7 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

4. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по  
вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование форм учета и  отчетности | Периодичность  заполнения | Ответственное лицо |
| Журнал регистрации результатов  производственного контроля | По факту | Директор |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | директор |
| Журнал бракеража скоропортящихся продуктов | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал бракеража готовых блюд | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Ведомость контроля за питанием | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал регистрации температуры и  влажности | Ежедневно | завхоз |
| Журнал «Здоровье» | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | директор |
| Классный журнал | 1 раз в неделю  (выборочно) | Зам. директора по УМР |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | директор |

5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Перечень возможных  аварийных ситуаций | Первоочередные мероприятия,  направленные на ликвидацию | Ответственное  должностное лицо |
| Пожар | Сообщить в пожарную службу, вывести  людей в безопасное место, использовать  огнетушители | Первый обнаруживший |
| Перебои в подаче  электроэнергии в работе  систем водоснабжения,  канализации, отопления,  печи | Сообщить в соответствующую службу | директор |
| Нарушение изоляции,  обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу,  заменить электропроводку | директор |

 Приложение № *2*  
к положению об организации питания [обучающихся](https://1obraz.ru/#/document/118/57930/)и [воспитанников](https://1obraz.ru/#/document/118/29755/)  
Форма заявления о предоставлении льгот на горячее питание ребенка

|  |  |
| --- | --- |
| Директору МАОУ «СШ № 7 д.Ивантеево» | |
| В.В.Багряшовой | |
|  | от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| проживающей по адресу: Новгородская область | |
| Валдайский муниципальный район,  (Демянский муниципальный район)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  контактный телефон:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | |

**Заявление о предоставлении льгот на горячее питание обучающегося**

Прошу предоставить моему сыну (дочери) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , ученику (-це) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_класса, в дни посещения МАОУ «СШ № 7 д.Ивантеево»  на период с 1 января 2020 года по 31 мая 2020 года бесплатное горячее питание/частичную компенсацию стоимости питания

(нужное подчеркнуть) в связи с тем, что ребенок относится к категории (нужное подчеркнуть):

 – детей

 – детей с ограниченными возможностями здоровья;

 – малообеспеченных семей;

 – многодетных семей;

 – детей-инвалидов.

 С Положением об организации питания обучающихся МАОУ «СШ № 7 д.Ивантеево» ознакомлен(а): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись

В случае изменения оснований для получения льгот на питание обязуюсь незамедлительно информировать администрацию МАОУ «СШ № 7 д.Ивантеево»

Копии документов, которые подтверждают основания для предоставления ребенку меры  
социальной поддержки, прилагаю:

1. уведомление комитета по социальной защите населения

Информирован(а), что плата за питание вносится на месяц вперед.

Проинформирован(а) представителем МАОУ «СШ № 7 д.Ивантеево» о необходимости ежегодной подачи заявления о предоставлении льгот на горячее питание и документов, подтверждающих основание для предоставления льгот, в срок до 25 августа .соответствующего года. Несу полную ответственность за подлинность и достоверность сведений, изложенных в настоящем заявлении.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата подпись расшифровка

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя школа № 7 д.Ивантеево»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Утверждено приказом директора  МАОУ «СШ № 7 д.Ивантеево»  от 20.12.2019 года № 210 | |
|  |  |  |

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии МАОУ «СШ № 7 д.Ивантеево»

1. Общие положения

 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МАОУ «СШ № 7 д.Ивантеево»

(далее соответственно – «Положение», «комиссия» и «организация») разработано в соответствии с [СП](https://1obraz.ru/" \l "/document/99/901802127/)

[2.3.6.1079-01](https://1obraz.ru/" \l "/document/99/901802127/) «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», [СанПиН 2.4.5.2409-08](https://1obraz.ru/#/document/99/902113767/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего

профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и

нормативы», [СанПиН 2.4.1.3049-13](https://1obraz.ru/#/document/99/499023522/) «Санитарно-эпидемиологические требования к

устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных

организаций», [ГОСТ Р 54607.1-2011](https://1obraz.ru/#/document/97/399327/) «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного

питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям», [ГОСТ Р 54607.2-2012](https://1obraz.ru/#/document/97/394470/) «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний», [ГОСТ 31986-2012](https://1obraz.ru/#/document/97/397352/) «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

 1.2. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

2. Порядок формирования комиссии

 2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников организации. Персональный состав комиссии утверждает директор организации приказом. В состав комиссии входят четыре

члена:

 2.1.1. Председатель – представитель администрации.

 2.1.2. Члены комиссии:

 – работник пищеблока;

 – ответственный за питание;

 – представитель трудового коллектива;

 2.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности.

Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

 2.3. При необходимости в состав комиссии приказом директора могут включаться работники организации, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками организации.

 2.4. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

3. Основные цели и задачи комиссии

 3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке организации.

 3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

 – контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);

 – органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

 3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих

цели и задачам, не допускается.

 3.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками организации либо, если в таких решениях прямо указаны работники организации, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

4. Права, обязанности членов комиссии

 4.1. Члены комиссии вправе:

 – выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;

 – ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;

 – находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

 4.2 Члены комиссии обязаны:

 – ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20минут до начала раздачи;

 – добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;

 – выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;

 – ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и

калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;

 – своевременно сообщить руководству организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;

 – осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;

 – перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;

 – присутствовать на заседании при директоре организации по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;

 – фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в [журнале бракеража готовой кулинарной продукции](https://1obraz.ru/#/document/118/29765/) и акте (при выявлении брака).

5. Деятельность комиссии

 5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.

 5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии используют порядки, указанные в приложениях № [1](https://1obraz.ru/#/document/118/67103/d/) и [2](https://1obraz.ru/#/document/118/67103/d1/) к настоящему Положению.

 5.3. Работники организации обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

6. Заключительные положения

 6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

 6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

 6.3. Директор организации вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение № 1  к Положению о бракеражной комиссии МАОУ «СШ № 7 д.Ивантеево» |
|  |  |

**ПОРЯДОК**

**оценки контроля массы готовых пищевых продуктов**

 Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

**Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Что взвешивают** | **В каком**  **количест**  **ве** |
| Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия | 10 шт. |
| Блюда:  – из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами;  – из картофеля, овощей, грибов и бобовых;  – из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом;  – из яиц, творога со сметаной или соусами;  – мучные с жиром, сметаной и иными продуктами.  А также:  – холодные и горячие закуски;  – супы без мяса, мяса птицы, рыбы;  – десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами | 3 порции |
| Сливочное масло, сметана, соусы | 10–20  порций |
| Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи | 2 порции |
| Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами | 10 порций |
| Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной | 3 порции |
| Бутерброды, гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи | 10 шт. |
| Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы,  рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда,  пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые | 10 шт. или  порций |
| Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежевыжатые | 3 порции |
| Коктейли собственного производства | 2 порции |
| Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные, рулеты с начинками, кексы,  мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе  мучные кулинарные, конфеты | 10 шт. |
|  |  |

**Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Масса кулинарных полуфабрикатов и**  **изделий, блюд, напитков, г или мл** | **Предел допускаемых отрицательных отклонений** | |
| **%** | **г или мл** |
| Св. 5 до 50 включ. | 10 | – |
| Св. 50 – 100 включ. | – | 5 |
| Св. 100 – 200 включ. | 5 | – |
| Св. 200 – 300 включ. | – | 10 |
| Св. 300 – 500 включ. | 3 | – |
| Св. 500 – 1000 включ. | – | 15 |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение № 2 к Положению о бракеражной комиссии МАОУ «СШ № 7 д.Ивантеево» |

**ПОРЯДОК**

**органолептической оценки готовых блюд**

 Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией

отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

 – трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;

 – одного изделия или блюда – продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

 Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1.

Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

 Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в

[Приложении Б](https://1obraz.ru/#/document/97/397352/dfasc09st8/) к [ГОСТ 31986-2012](https://1obraz.ru/#/document/97/397352/).

**Таблица 1. Методика проведения оценки продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Продукция** | **Как оценивают** |
| Суп | Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят  без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее  состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую  составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и  плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем  пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена  рецептурой |
| Соус | Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус.  Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру  наполнителей, а также запах и вкус |
| Вторые,  холодные и  сладкие блюда  или изделия | Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида  нарезают на общей тарелке на тестируемые порции |
| Полуфабрикаты,  изделия и  блюда из  тушеных и  запеченных  овощей | Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом |
| Полуфабрикаты,  изделия и  блюда из  отварных и  жареных  овощей | Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем  текстуру (консистенцию), запах и вкус |
| Полуфабрикаты,  изделия и  блюда из круп и  макаронных  изделий | Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают  отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий  обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость |
| Полуфабрикаты,  изделия и  блюда из рыбы | Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность  подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус  изделий |
| Полуфабрикаты,  изделия и  блюда из мяса и  птицы | Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия:  правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем  проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно  текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и  вкус блюда.  Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части:  основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом |
| Холодные  блюда,  полуфабрикаты  салатов и  закусок | Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы  нарезки основных продуктов, их текстуру |
| Сладкие блюда | Учитывают групповые особенности блюд, а также:  – у желированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние  поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают  способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание  обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус;  – сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале  исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки;  массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем  оценивают запах и вкус |
| Мучные  кулинарные  полуфабрикаты  и изделия | Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние  корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают  внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность,  степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус |
| Мучные  кондитерские и  булочные  полуфабрикаты  и изделия | Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и  состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и  форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность,  отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность,  свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных  полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы,  помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах  и вкус изделия в целом |
|  |  |

**Таблица 2. Методика дачи оценки продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Характеристики продукции** | **Балл и оценка** |
| Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют  требованиям нормативных и технических документов | 5 баллов  (отлично) |
| Имеет незначительные или легкоустранимые недостатки. Например:  типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус;  неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д. | 4 балла  (хорошо) |
| Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без  переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности;  нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый  или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или  консистенция мяса и т. д. | 3 балла  (удовлетворит  ельно) |
| Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или  запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д. | 2 балла  (неудовлетвор  ительно) |

**Приложение 3. Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Название блюд | Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп | |
|  | С 7 до 11 лет | С 11 лет и старше |
| Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо | 150-200 | 200-250 |
| Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.) | 200 | 200 |
| Салат | 60-100 | 100-150 |
| Суп | 200-250 | 250-300 |
| Мясо, котлета | 80-120 | 100-120 |
| Гарнир | 150-200 | 180-230 |
| Фрукты | 100 | 100 |

Постановление Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № СанПиН 2.4.5.2409-08, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № 45  
Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08  
© Материал из Справочной системы «Образование».  
Подробнее: <https://1obraz.ru/#/document/99/902113767/ZAP2NF23M4/?of=copy-9c2c936128>

**Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| 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 |

Постановление Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № СанПиН 2.4.5.2409-08, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № 45  
Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08  
© Материал из Справочной системы «Образование».  
Подробнее: <https://1obraz.ru/#/document/99/902113767/ZAP2JPC3KD/?of=copy-b6adce82ba>

**Приложение 6. Таблица замены продуктов по белкам и углеводам**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Наименование | Количество | Химический состав | | | Добавить к |
| продуктов | (нетто, г) | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | суточному рациону или исключить |
| 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 | - |  |

Постановление Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № СанПиН 2.4.5.2409-08, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № 45  
Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08  
© Материал из Справочной системы «Образование».  
Подробнее: <https://1obraz.ru/#/document/99/902113767/ZAP24Q43BD/?of=copy-5d09845b43>

**Приложение 7. ПЕРЕЧЕНЬ продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.

2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.

3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.

4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.

5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.

6. Непотрошеная птица.

7. Мясо диких животных.

8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.

13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

14. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.

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. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.

22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.

23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. № 9

24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.

26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.

28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

29. Газированные напитки.

30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

31. Жевательная резинка.

32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

33. Карамель, в том числе леденцовая.

34. Закусочные консервы.

35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.

39. Яичница-глазунья.

40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Постановление Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № СанПиН 2.4.5.2409-08, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № 45  
Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08  
© Материал из Справочной системы «Образование».  
Подробнее: <https://1obraz.ru/#/document/99/902113767/ZAP27GS3DQ/?of=copy-4c3eb7486d>

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| 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 (плоды) сухие, в т.ч. шиповник | 15 | 20 | 15 | 20 |
| Соки плодоовощные, напитки витамини- | 200 | 200 | 200 | 200 |
| зированные, в т.ч. инстантные |  |  |  |  |
| Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат. | 77 (95) | 86 (105) | 70 | 78 |
| Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п) | 40 (51) | 60 (76) | 35 | 53 |
| Рыба-филе | 60 | 80 | 58 | 77 |
| Колбасные изделия | 15 | 20 | 14,7 | 19,6 |
| Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%) | 300 | 300 | 300 | 300 |
| Кисломолочные продукты (массовая | 150 | 180 | 150 | 180 |
| доля жира 2,5% 3,2%) |  |  |  |  |
| Творог (массовая доля жира не более 9%) | 50 | 60 | 50 | 60 |
| Сыр | 10 | 12 | 9,8 | 11,8 |
| Сметана (массовая доля жира не более 15%) | 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 пищевая йодированная | 5 | 7 | 5 | 7 |
| (Строка в редакции, введенной в действие с 1 января 2020 года [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25 марта 2019 года № 6](https://1obraz.ru/#/document/99/554125866/XA00LVS2MC/). - См. [предыдущую редакцию](https://1obraz.ru/#/document/99/542658929/XA00MB02MV/)) | | | | |

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.

Постановление Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № СанПиН 2.4.5.2409-08, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № 45  
Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08  
© Материал из Справочной системы «Образование».  
Подробнее: <https://1obraz.ru/#/document/99/902113767/ZAP2OVU3MH/?of=copy-8be1a12382>

**Приложение 9. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| № п/п | Наименование пищевых продуктов | Масса (объем) порции, упаковки | Примечание |
| 1. | Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.) | - | реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов |
| 2. | Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная | до 500 мл | реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления |
| 3. | Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком | 200 мл | горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3 часов с момента приготовления на мармите |
| 4. | Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки | до 500 мл | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления |
| 5. | Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности) | до 500 мл | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления |
| 6. | Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности) | до 200 г | реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления |
| 7. | Изделия творожные, кроме сырков творожных (не более 9% жирности) | до 125 г | реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления |
| 8. | Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов | до 125 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке |
| 9. | Хлебобулочные изделия | до 100 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке |
| 10. | Орехи (кроме арахиса), сухофрукты | до 50 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке |
| 11. | Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные) | до 50 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления |
| 12. | Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад | до 25 г | реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке |

Постановление Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № СанПиН 2.4.5.2409-08, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 23.07.2008 № 45  
Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08  
© Материал из Справочной системы «Образование».  
Подробнее: <https://1obraz.ru/#/document/99/902113767/ZAP2FP43HI/?of=copy-3b556e05c1>