

Утверждено на заседании педагогического совета  
(протокол № 1 от « 31 » августа 2021 г.)

Введено в действие приказом директора

№ 037 от 01 сентября 2021 года

Директор МБОУ «Яблочковская СОШ»



**Порядок  
организации питания обучающихся и осуществления  
мер по социальной защите детей из семей, нуждающихся  
в социальной поддержке, в муниципальных общеобразовательных  
учреждениях Корочанского района**

### **Общие положения**

1.1. Порядок организации питания обучающихся и осуществления мер по социальной защите детей из семей, нуждающихся в социальной поддержке, в муниципальных общеобразовательных учреждениях Корочанского района (далее - Порядок) регулирует вопросы организации питания обучающихся и осуществления мер по социальной защите детей из семей, нуждающихся в социальной поддержке, в муниципальных общеобразовательных учреждениях Корочанского района (далее - общеобразовательные учреждения).

1.2. Бесплатным питанием в общеобразовательных учреждениях обеспечиваются следующие категории обучающихся:

- все категории обучающихся с 1 по 11 класс горячим питанием (завтрак);
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья двухразовым горячим питанием (завтрак и обед);
- обучающиеся из многодетных семей двухразовым горячим питанием (завтрак и обед);
- обучающиеся дети-инвалиды двухразовым горячим питанием (завтрак и обед).

## **2. Организация питания обучающихся**

2.1 Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных учреждениях Корочанского района обеспечиваются не менее 1 раза в день бесплатным горячим питанием (завтрак), предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального и муниципального бюджетов.

2.2 Обучающиеся 5-11 классов, за исключением обучающихся из многодетных семей, муниципальных общеобразовательных учреждений

обеспечиваются одноразовым бесплатным питанием (завтраком) за счет средств муниципального бюджета.

2.3 Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (далее - дети с ОВЗ), при подтверждении статуса документом психолого-медико-педагогической комиссии, обеспечиваются двухразовым горячим питанием исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания в конкретном общеобразовательном учреждении за счет средств муниципального бюджета.

2.4 Обучающиеся из многодетных семей, включенные в реестр на финансирование льготного питания на основании решения социальной защиты населения Корочанского района об обеспечении льготным питанием, обеспечиваются двухразовым горячим питанием исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания в конкретном общеобразовательном учреждении за счет средств областного бюджета (в соответствии с нормативом расходов на питание, определенного в Социальном кодексе Белгородской области) и средств муниципального бюджета.

2.5 Обучающиеся дети-инвалиды, при подтверждении статуса заключением бюро медико-социальной экспертизы, обеспечиваются двухразовым горячим питанием исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания в конкретном общеобразовательном учреждении за счет средств муниципального бюджета.

2.6 Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды, получающие образование на дому в соответствии с медицинским заключением и получающие образование дистанционно в силу сложившихся объективных обстоятельств, обеспечиваются продуктовыми наборами исходя из фактической стоимости двухразового питания (завтрак и обед) в день на весь период указанного обучения в соответствии с приказом общеобразовательного учреждения за счет средств муниципального бюджета.

2.7 Обучающиеся из многодетных семей получающие образование на дому в соответствии с медицинским заключением, не посещающие занятия по уважительной причине в силу сложившихся объективных обстоятельств, подтвержденных документально, и получающие образование дистанционно, обеспечиваются сухим пайком на весь период указанного обучения в соответствии с приказом общеобразовательного учреждения. Льготное питание в виде сухого пайка, предоставляется исходя из норматива расходов на питание, определенного в Социальном кодексе Белгородской области.

2.8 Порядок выдачи продуктовых наборов определяется локальными актами органа, осуществляющего управление в сфере образования.

Выдача продуктового набора осуществляется продуктами, рекомендованными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Организация питания обучающихся возлагается на учреждения, осуществляющие общеобразовательную деятельность.

Ответственность за осуществление контроля качества поступающей продовольственной продукции, а также за организацию качественного питания в общеобразовательных учреждениях возлагается непосредственно на их руководителей.

### 3. Нормы питания

3.1. Обучающихся общеобразовательных учреждений рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих общеобразовательных организаций.

Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся общеобразовательных организаций, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. При организации питания обучающихся общеобразовательных организаций рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

- мясо и мясопродукты;
- рыбу и рыбопродукты;
- молоко и молочные продукты;
- яйца; пищевые жиры (за исключением кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров);
- овощи и фрукты;
- крупы, макаронные изделия и бобовые;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- сахар и кондитерские изделия.

3.3. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений установлены в соответствии с указанной таблицей.

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки (в нетто г, мл на 1 ребенка)	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200

3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

**Примечание:**

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 графе нетто.

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.

3.4. При формировании рационов питания обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.), в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

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

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Молоко питьевое 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

3.5. Рационы питания обучающихся различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста обучающихся и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего школьного возраста в соответствии с нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах.

### **Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах обучающихся разного возраста**

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90

жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0