

## Приказ

№ 24

от 02.02.2021 г.

### **«Об утверждении локальных актов об организации питания обучающихся»**

В соответствии со статьями 37, 41 и 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания, Положение о бракеражной комиссии, Положение о родительском контроле, Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся в школьную столовую ГБОУ "ДСШИ" Рабочую программу внеурочной занятости «Разговор о правильном питании».
  2. Ответственному за работу школьного сайта - Поповой Ж.Л. опубликовать локальные акты, указанные в пункте 1 настоящего приказа, на сайте.
  3. Зам. директора по ВР - Детковой С.А., проинформировать классных руководителей и довести до родителей (законных представителей) обучающихся об изменениях документов об организации питания.
  - 4 Секретарю - Третьяковой Т.А. - ознакомить с Положениями работников, чью трудовую деятельность затрагивает документ.
- 3 Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы: \_\_\_\_\_ Г.А. Падерина

## Приказ

№ 25

от 02.02.2021г.

### **«Об организации питания школьников в 2020-2021 учебном году»**

Во исполнение Федеральных законов РФ от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года № 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.5.2409-08), методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить график организации питания обучающихся.
2. Утвердить график дежурства педагогов в столовой.
3. Назначить ответственным за организацию питания Зырянову С.А. - мед.сестру.

Ответственному за организацию питания

ОБЕСПЕЧИТЬ:

- 3.1. организацию питания обучающихся;
- 3.2. контроль за ежедневным меню с указанием наименования блюд и норм выхода готовой продукции, своевременным и качественным приготовлением пищи, в соответствии с требованиями Роспотребнадзора, норм питания, примерным 10-дневным меню, соблюдением требований ТБ;
- 3.3. по необходимости, представление в ДОН Курганской области отчетной документации по питанию обучающихся;
- 3.4. контроль за соблюдением требований ТБ, ППБ, электробезопасности в пищеблоке, СГП, требований к приготовлению пищи, ее качеству, должностных обязанностей работниками столовой;
- 3.6. контроль за осуществлением порядка проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи;
4. Медсестре - Зыряновой С.А. , исполняющей функции ответственного по контролю за питанием обучающихся в школе-интернате и диет. сестры:
  - 4.1. составлять ежедневное меню-раскладку, с использованием примерного 10-ти дневного меню, утвержденного Роспотребнадзором, при составлении меню соблюдать нормы расхода продуктов, учитывать проценты выхода готового блюда, нормированное соотношение жиров, белков, углеводов, количество килокалорий в пище;
  - 4.2. строго контролировать качество поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции (присутствовать при приеме продукции и оформлении журнала входного контроля, не допускать прием некачественной продукции) и условия их хранения, а также соблюдение сроков по их реализации, в том числе температурный режим, товарное соседство;
  - 4.3. контролировать закладку, учет продуктов и условия их хранения;
  - 4.4. совместно с членами бракеражной комиссии ежедневно контролировать закладку продуктов согласно нормам, качество готовой пищи с последующей регистрацией в бракеражном журнале готовой продукции (выполнение меню, вкусовые качества, готовность и т.д.), контролировать качество пищи путем снятия первых проб блюд из общих емкостей и выход отпущенных блюд;
  - 4.5. осуществлять отбор и хранение суточной пробы;

- 4.6. контролировать выполнение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке, в столовой и качественной обработкой инвентаря и посуды;
- 4.7. проводить санитарно-просветительскую работу с работниками пищеблока в целях предупреждения инфекционных и дерматических заболеваний, проводить осмотр сотрудников пищеблока и детей-дежурных по столовой на наличие гнойных заболеваний и порезов;
- 4.8. контролировать прохождение работниками пищеблока медосмотра и наличие отметок в медицинских книжках с мед. допусками к работе;
- 4.9. контроль за выполнением результатов производственного контроля, делать отметки в журнале.

#### 5. Воспитателям :

- 5.1. обеспечивать порядок, организованный прием пищи обучающимися своего класса, согласно графику питания, следить за соблюдением ими поведения в столовой и санитарно-гигиенических требований;
- 5.4. осуществлять проведение информационной и разъяснительной работы среди обучающихся по соблюдению санитарно-гигиенических основ здорового питания, пропаганде принципов здорового и полноценного питания, предупреждению (профилактике) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 5.5. осуществлять просветительскую работу с родителями (законными представителями) по формированию культуры здорового питания в семье на основании Письма Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731, метод рекомендаций «О формировании культуры здорового питания обучают воспитанников».
- 5.6. Использовать в 1-6 классах программу «Разговор о правильном питании», предусматривающую различные формы организации занятий, осуществлять тесное взаимодействие с родителями.

#### 6. Социальному педагогу - Шавкуновой Н.А.

- 6.1. ежедневно составлять списки присутствующих обучающихся классов.
- 6.2. оказывать содействие в ведении необходимой документации по организации питания.
- 6.3. при необходимости предоставлять для размещения на официальном сайте школы информацию об условиях организации питания детей , в том числе ежедневное меню.

#### 7. Завхозу школы - Перовой О.А. :

- 7.1. продолжить работу по улучшению материально технического оснащения в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями по организации питания;
- 7.2. обеспечивать бесперебойную работу холодильного и технологического оборудования;
- 7.3. обеспечивать необходимым количеством моющих, чистящих и дезинфицирующих средств;

#### 8. Шеф-повару школьной столовой - Стафеевой Л.Н.

- 8.1. отвечает за бесперебойную и качественную работу пищеблока, качество приготовления пищи;
- 8.2. обеспечивает сбалансированное рациональное питание обучающихся.
- 8.3. создает необходимые условия для соблюдения норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд;
- 8.4. контролирует соответствие гигиеническим требованиям продуктов питания, поступающими на пищеблок и готовых блюд.
- 8.5. отвечает за соответствие порции нормам выхода готовой продукции, указанными в ежедневном меню;
- 8.6. контролирует использование всех продуктов в соответствии с меню, выдаче всех порций детям, при наличии лишних порций (отсутствия детей) эти порции передаются детям класса, желающим добавки;
- 8.7. контролирует соблюдение работниками пищеблока правил личной гигиены, качества мытья посуды, условия ее хранения, качество уборки пищеблока;

8.9. несет ответственность за состояние оборудования и своевременно принимает меры к его ремонту, контролирует аккуратное отношение работников пищеблока к техническому и др. оборудованию;

8.10. проводит инструктажи по технике безопасности, охране труда, по правилам приготовления пищи, использование моющих средств с соответствующими записями в журналах.

9. Зав. складом - Усольцевой В.Д.:

9.1 контролировать при визуальном осмотре качество принимаемых продуктов, строго относиться к наличию сопровождающих документов, требовать их от поставщиков, не принимать продукты без документов;

9.2. соблюдать требования хранения продуктов, иметь на каждый вид нефасованных и без тары (банки) продуктов ярлыки с указанием наименования изготовителя и даты выпуска;

9.3. выполнять санитарно-гигиенические требования для складских помещений, холодильного и другого оборудования на складе.

10. Повара несут ответственность за качество приготовленных блюд, чистоту на пищеблоке, соблюдают технологические требования к приготовлению пищи. Выполняют санитарно-гигиенические требования для всех помещений пищеблока.

11. В целях рационального расходования денежных средств, выделенных на питание, в работе руководствоваться следующим: - ежедневно до 8.30 текущего дня соц. педагог осуществляет коррекцию заказа на питание. В случае внепланового отсутствия питающихся и невозможности отмены количества порций, осуществлять раздачу лишних порций обучающимся, а списание, расход и возврат на склад оформлять документально в соответствии с формами отчета.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы: \_\_\_\_\_ Г.А. Падерина

## Приказ

№ 26

от 02.02.2021г.

### **«О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2020 - 2021 учебном году»**

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2020-2021 учебном году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Председатель: Ярова Н.Ф. – старший воспитатель.

Члены комиссии:

- Перова О.А.– завхоз школы;
- Кузнецова В. С. - родитель;
- Тетерина В.В.. – родитель;
- Мукомолова И.В . – педагог;
- Косинцева Л.Л.. – бухгалтер, ответственная за ведение документации по питанию;
- Шавкунова Н.А. – социальный педагог;
- Суханова Т.А. – медицинская сестра.

2. Утвердить Положение "О порядке проведения мероприятий родительского контроля организации горячего питания детей в ГБОУ "ДСШИ".

3. Утвердить Положение "О порядке доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи"

4. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2020-2021 учебном году.

4. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:

- соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- удовлетворенность качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- соблюдение графика работы столовой.

5. Результаты контроля обсуждать на заседаниях и делать сообщения на классных родительских собраниях.

6. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования

родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа.

7. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках классных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.

8. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.

9. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы: \_\_\_\_\_ Г.А. Падерина

С приказом ознакомлены:

### Приказ

№ 27

от 03.02.2021г

#### **«О назначении лица, ответственного за организацию горячего питания на 2020-2021 учебный год»**

В целях создания условий для укрепления здоровья детей, руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и в связи с началом нового учебного года, с целью соблюдения санитарно – эпидемиологических правил и нормативов (СанПин 2.4.2.2821-10, 3.1.-2.4.-3598-20), в 2020-2021 учебном году.

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным за организацию школьного горячего питания - Зырянову С.А. - мед. сестру.

2. Утвердить функциональные обязанности ответственного за организацию школьного горячего питания обучающихся.

3. Возложить ответственность за ежедневное информирование о численности обучающихся для получения горячего питания на соц. педагога - Шавкунову Н.А..

4. Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.

Директор школы: \_\_\_\_\_ Г.А.Падерина.

### Приказ

№ 28

от 03.02.2021г.

#### **«О назначении бракеражной комиссии»**

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке приказываю:

1. Назначить бракеражную комиссию в следующем составе:

- Казакова И.Ф. - председатель комиссии - зам. директора по УМР;

члены комиссии:

- Стафеева Л.Н.- шеф-повар;

- Зырянова С.А. - мед. сестра.

2. Вменить комиссии следующие обязанности:

- снятие пробы непосредственно из ёмкости, в которой пища готовится;

- регистрация результатов бракеража в журнале бракеража готовой продукции;

- контроль выхода порционных блюд, который должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке.

3. Утвердить Положение о бракеражной комиссии .

4. Ответственность за исполнение приказа возложить на медицинскую сестру, исполняющей функции ответственного по контролю за питанием обучающихся в школе-интернате и обязанности диетсестры - Зырянову С.А.

5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы: \_\_\_\_\_ Г.А. Падерина.

### Приказ

№ 29

от 03.02.2021г

#### **«Об организации питьевого режима обучающихся в 2020-2021 учебном году»**

В соответствии с п.8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32

1. Организовать питьевой режим в группе д/сада с использованием кипяченой воды.

1.1 Назначить ответственным за организацию питьевого режима помощника воспитателя - Тетерину В.В.

1.2. Ответственному за организацию питьевого режима Тетериной В.В. обеспечить свободный доступ воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в группе, смену воды необходимо проводить не реже чем через 3 часа с момента ее кипячения, с отметкой в графике смены кипяченой воды ;

1.3. Утвердить следующий алгоритм организации питьевого режима в группе д/сада .

1.4. Кипятить воду в столовой не менее пяти минут - ответственный шеф-повар Стафеева Л.Н.;

-воду кипятить непосредственно в чайниках. Кипятить воду в кухонной посуде (кастрюли, ведра) и набирать в чайники не допускается;

-при смене кипяченой воды чайник необходимо полностью освободить от остатков воды, вымыть в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополоснуть.

1.5. До раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в чайнике.

1.6. На период, пока остывает вода в одном чайнике, питьевой режим должен быть организован другим чайником.

1.7. Для питья использовать стеклянную, фаянсовую чайную посуду (стаканы, чашки, кружки) или одноразовую посуду - ответственный - Перова О.А. - завхоз школы.

1.8. Чистую просушенную чайную посуду ставить в специально отведенном месте на промаркированном подносе «чистая посуда» (вверх дном), а использованную – на отдельный промаркированный поднос «использованная посуда», а одноразовую посуду в промаркированные контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения.

1.9. Мытье чайной посуды осуществляется организованно при накоплении использованной посуды в столовой.

2. Организовать питьевой режим в 1-4 классах, используя кулеры с бутилированной водой. Назначить ответственными за организацию питьевого режима классных руководителей начальной школы - Мамедову С.Ю., Рассказову Н.А, Вахрушеву С.А., Мальцеву Г.А.

2.1. Кулеры с бутилированной водой установить в классах в доступном месте для обучающихся.

2.2. Обеспечить свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в ОУ.

2.3. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды обеспечить классы достаточным количеством чистой посуды (стаканы, чашки, кружки)

или одноразовой посудой, а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной посуды и контейнерами — для сбора использованной посуды одноразового применения. - ответственный - Перова О.А. - завхоз школы..

2.4. Следить за необходимым количеством воды в бутылки, а в случае недостаточного количества, своевременно их приобретать. Своевременно устанавливать ёмкость (бутыль) с питьевой водой, не допускать нарушения питьевого режима, предусматривая замену емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели - ответственный - Перова О.А. - завхоз школы..

3. Организовать питьевой режим в фойе школы и в спальнях корпусах посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков с вертикальной водяной струей, высота которой должна быть не менее 10 см. Обеспечить свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в ОУ.

3.1. Чашу фонтанчика ежедневно обрабатывать с применением моющих и дезинфицирующих средств - ответственный - Перова О.А. - завхоз школы..

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания Зырянову С.А.

Директор школы: \_\_\_\_\_ Г.А. Падерина

### Приказ

№ \_\_\_\_\_ от " " августа 2020г.

#### **«Об утверждении программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарии»**

В целях осуществления контроля мер по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся, а также среды обитания от вредного влияния объектов производственного контроля, в соответствии с нормативными документами по соблюдению санитарных правил и выполнением санитарии:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарии в школе-интернате (разработанную от " " 2020г.).
2. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы: Г.А. Падерина

### Приказ

№ \_\_\_\_\_ от " " августа 2020 г.

#### **«О назначении ответственного за производственный контроль**

В целях обеспечения выполнения требований Санитарных правил СП 1.1.2193-07 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01 (утв. постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 г. N 13), а также в связи с разработкой соответствующей Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических мероприятий

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обязанности по организации и осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил ГБОУ "ДСШИ" возложить на завхоза школы - Перову О.А.



2. Ответственным за осуществлением производственного контроля назначить медсестру - Суханову Т.А. (по согласованию).
3. Выполнение Программы, контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических мероприятий, методическое руководство деятельностью по осуществлению производственного контроля по школеи возложить на медсестру - Суханову Т.А. (по согласованию) и завхоза - Перову О.А.

Директор школы:  
С приказом ознакомлены:

Г.А. Падерина

## Постановление

### об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г.

Особенности организации общественного питания детей

8.1 При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг( далее – организованные детские коллективы) должны соблюдаться следующие требования:

8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного ( организованного) меню, включающего горячее питание ( статья 1 Федерального закона от 02.01.2020г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов».

В организованных детских коллективах, в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, **не допускается**. Меню должно предусматривать распределение блюд , кулинарных и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи( завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%

- в организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей (10-тидневное – 14-тидневное, при этом учитывается режим работы организации). Меню утверждается руководителем организации.

-питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

- допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

- в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции должна отбираться суточная проба.

В нашей школе разработано 10-тидневное меню для каждой возрастной группы, с пятикратным приемом пищи. Интервалы между приемами пищи 3,5 – 4 часа.

Прием пищи	Время
Завтрак	7-15; 7-30
2 завтрак	10-00
обед	С 12- 30 до 13-30
полдник	15-30
ужин	с 18-20 до 19-20

**С учетом возраста обучающихся соблюдаются требования по массе порций**

блюдо	Масса порций ( в граммах)			
	От 1 до 3 лет	От 3 до 7 лет	От 7 до 11 лет	От 12 и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, или мясное блюдо	130-150	150- 200	150-200	200- 250
Закуска, салат, овощи	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо( мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо( компот, кисель, чай, кофейный напиток, какао, сок, напиток из шиповника)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких

как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключать продукты с раздражающими свойствами ( майонез, приправы, перец, кетчуп, уксус, хрен, горчица).

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний ( отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

**Приложение N 6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

**Приложение N 6  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из 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.

Не допускается повторение одних и тех же блюд в один день или в последующие 2-3 дня.

Ежедневно включается в рацион мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб пшеничный и ржаной. Рыбу, яйца, сыр, творог, кисло - молочные продукты включают 1 раз в 2-3 дня.

в течении двух недель ( 10- 14 дней) обучающихся образовательных учреждений рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся, согласно приложению настоящих санитарных правил.

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей ( в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

№п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах ( нетто)		
		3-7лет	7-11 лет	12-18 лет
1	Говядина	80	110	110
2	Дрожжи	0,5	1	1
3	Какао	0,6	1	1,2
4	Кофейный напиток	0,6	1	1,2
5	Чай	0,6	1	1
6	Картофель	240	300	400
7	Овощи	260	375	375
8	Кондит. изделия	25	30	30
9	Крупы	43	40	54,5
10	Макароны	12	20	20,5
11	Масло сливоч.	35	45	51
12	Масло растит.	10	15	19
13	Молоко	300	285	285
14	Кисло – молоч.	150	180	180
15	Крахмал	2	4	4
16	Мука	25	40	42
17	Рыба	42	80	110
18	Птица	24	50	50
19	Сыр	6	11	11
20	Яйцо	1	1	1
21	Сухофрукты	11	18	18
22	Фрукты	100	200	200
23	Хлеб	130	275	275
24	Творог	50	60	70
25	Соль	6	6	8
26	Сок	100	200	200
27	Сметана	11	10	10
28	Сахар	47	48	50



