

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ  
МБОУ «Основная общеобразовательная Солдатская школа»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания детей и подростков в МБОУ «Основная общеобразовательная Солдатская школа» (далее общеобразовательное учреждение), определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов питания.

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в общеобразовательном учреждении являются:

- а) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
- б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам учащихся;
- в) оптимальный режим питания;
- г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- д) учет индивидуальных особенностей учащихся общеобразовательного учреждения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- ж) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании учащихся общеобразовательного учреждения, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим [регламентом](#) о безопасности пищевой продукции, техническим [регламентом](#) на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим [регламентом](#) на масложировую продукцию, [Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01](#).

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

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические [требования](#) к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 (далее - Единые требования);
- Федеральный [закон](#) от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный [закон](#) от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [СанПиН 2.3.2.1940-05](#) «Организация детского питания»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [СанПиН 2.4.5.2409-08](#) «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - [СанПиН 2.4.5.2409-08](#));
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативы [СанПиН 2.3.2.1078-01](#) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [СанПиН 2.1.4.1074-01](#) «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [СанПиН 2.3.2.1293-03](#) «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
- Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н//178;
- Постановление Правительства Белгородской области от 30 декабря 2013 года № 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области на 2014-2020 годы»;
- Приказ департамента образования Белгородской области от 01 апреля 2014 года № 1086 «Об утверждении положения».

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в общеобразовательном учреждении, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся в общеобразовательном учреждении, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

## **2. Основные организационные принципы питания учащихся в общеобразовательном учреждении**

Питание детей в общеобразовательном учреждении регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденных постановлением от 23 июля 2008 г. № 45 и действующими с 1 октября 2008 года по настоящее время.

2.1. Для учащихся общеобразовательного учреждения организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков. Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

2.2. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы общеобразовательного учреждения. Интервалы между приемами пищи учащихся общеобразовательного учреждения составляет не менее 2 - 3 часов и не более 3,5-4 часов.

Отпуск горячего питания учащимся организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

2.3. Для обеспечения учащихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разработан рацион питания.

Для обеспечения здоровым питанием всех учащихся общеобразовательного учреждения составлено примерное десятидневное меню в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.4. Организация питания учащихся возлагается на учреждение, осуществляющее образовательную деятельность.

Ответственность за организацию качественного питания в образовательном учреждении возлагается непосредственно на руководителя общеобразовательного учреждения. Руководитель общеобразовательного учреждения обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю за качеством школьного питания.

Руководитель общеобразовательного учреждения назначает приказом ответственных организаторов школьного питания из числа работников данного учреждения с определением им

функциональных обязанностей и ответственных за осуществление контроля качества поступающей в образовательное учреждение продовольственной продукции.

Координацию деятельности общеобразовательного учреждения по организации питания учащихся и контроль за исполнением ими законодательства РФ в сфере организации питания учащихся осуществляют управление образования администрации Старооскольского городского округа совместно с администрацией Старооскольского городского округа.

2.5. Администрация общеобразовательного учреждения совместно с Управляющим советом, Советом родителей (законных представителей) на платной и бесплатной основах организывает горячее питание для учащихся.

2.6. К обслуживанию горячим питанием школьников допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа, имеющие квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.7. В общеобразовательном учреждении предусмотрено централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей [гигиеническим требованиям](#), предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в общеобразовательном учреждении организован в форме стационарных питьевых фонтанчиков. Обеспечен свободный доступ учащихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в общеобразовательном учреждении.

2.8. Организация питания в общеобразовательном учреждении осуществляется с помощью промышленных способов производства питания непосредственно на пищеблоке общеобразовательного учреждения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.9. Общеобразовательное учреждение, самостоятельно осуществляющее производство и реализацию продукции школьного питания, организует питание при наличии циклического десятидневного меню, разработанного на основе настоящего Положения, договора с аккредитованной на обеспечение лабораторно-технологического контроля за безопасностью и качеством питания детей и подростков испытательной (санитарно-пищевой) лабораторией, а также при наличии укомплектованности персоналом, отвечающим требованиям ГОСТ Р 50935-2007 «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

2.10. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией (назначается приказом по общеобразовательному учреждению, в состав которой входят дежурный администратор общеобразовательного учреждения, повар, социальный педагог. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Совет родителей (законных представителей) принимает участие в контроле организации питания общеобразовательного учреждения по согласованию с администрацией общеобразовательного учреждения.

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

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

Применительно к общеобразовательному учреждению возможны следующие основные направления производственного контроля за организацией питания в общеобразовательном учреждении:

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

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в общеобразовательное учреждение осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, сохраняется в образовательном учреждении до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

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

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

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

Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготавливаемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного окружения проводятся лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается общеобразовательным учреждением в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

В общеобразовательном учреждении соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

2.11. Питание в общеобразовательном учреждении организовано за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) учащихся.

2.12. Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на ответственного организатора школьного питания, определенного общеобразовательным учреждением по приказу. Заявка на количество питающихся школьников предоставляется администрацией общеобразовательного учреждения накануне до 15 часов и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

2.13. Классные руководители и дежурные учителя общеобразовательного учреждения сопровождают детей в столовую и несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утвержденному списку.

2.14. Определенный в установленном порядке ответственный за организацию школьного питания общеобразовательного учреждения ведет ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание в общеобразовательном учреждении, по классам.

2.15. Администрация общеобразовательного учреждения организует в столовой общеобразовательного учреждения дежурство учителей.

2.16. В целях обеспечения системы организации питания в общеобразовательном учреждении предусмотрено обучение работников пищеблока на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

2.17. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания осуществляется на основе анализа состояния питания учащихся общеобразовательного учреждения по следующим направлениям:

- а) состояние здоровья учащихся общеобразовательного учреждения;
- б) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
- в) обеспеченность учащихся общеобразовательного учреждения двухразовым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- г) соответствие школьного пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- д) ценообразование, стоимость питания в общеобразовательном учреждении, дотации на питание

учащимся общеобразовательного учреждения из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;

- е) изучение общественного мнения об организации питания в общеобразовательном учреждении;
- ж) система электронных безналичных расчетов при оплате питания учащихся общеобразовательного учреждения;
- з) пропаганда здорового питания в общеобразовательном учреждении;
- и) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- к) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в общеобразовательном учреждении;
- л) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в общеобразовательном учреждении.

### **3. Условия и порядок предоставления льготного питания отдельным категориям учащихся общеобразовательного учреждения**

Поименный список отдельных категорий учащихся для получения льготного горячего питания в период учебных занятий в общеобразовательном учреждении формируется в отношении следующих категорий учащихся:

- дети из малоимущих семей;
- дети, находящиеся под опекой, попечительством;
- дети с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные образовательными программы.

3.2. Для получения льготного горячего питания в период учебных занятий родители (законные представители) учащихся из малоимущих семей, получающие ежемесячные пособия в управлении социальной защиты населения администрации Старооскольского городского округа один раз в год (не позднее 20 августа) направляют заявления на имя руководителя общеобразовательного учреждения о предоставлении льготного горячего питания.

3.3. Руководитель общеобразовательного учреждения один раз в год (до 23 августа) формирует поименный список учащихся из малоимущих семей, родители (законные представители), которых являются получателями ежемесячных пособий в управлении социальной защиты населения администрации Старооскольского городского округа для получения льготного горячего питания и направляет его в муниципальное казенное учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа».

3.4. Муниципальное казенное учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа» один раз в год (до 25 августа) направляет в управление социальной защиты населения администрации Старооскольского городского округа (далее – управление социальной защиты населения) на согласование сформированный поименный список учащихся из малоимущих семей.

Согласованный управлением социальной защиты населения один раз в год (до 01 сентября) поименный список учащихся из малоимущих семей направляется в муниципальное общеобразовательное учреждение.

3.5. Для получения льготного горячего питания в период учебных занятий родители (законные представители) учащихся, находящихся под опекой и попечительством, а также учащихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих адаптированные образовательными программы, не позднее 20 августа направляют заявления на имя руководителя общеобразовательного учреждения о получении льготного горячего питания с приложением документов, подтверждающих отношение учащихся к одной из вышеуказанных категорий.

Родители (законные представители) учащихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные образовательные программы, предоставляют заключение психолого-медико-педагогической комиссии.

Законные представители учащихся, находящихся под опекой, предоставляют копию документа об установлении опеки (попечительства).

Родители (законные представители) учащихся, находящихся под опекой, попечительством, учащихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные образовательные программы, учащиеся из малоимущих семей представляют копию страхового свидетельства обязательного пенсионного страхования учащихся.

3.6. На основании согласованного управлением социальной защиты населения поименного списка учащихся из малоимущих семей, а также списков категорий учащихся, указанных в пункте 3.5., после предоставления ими подтверждающих документов на получение льготного горячего питания, руководитель общеобразовательного учреждения по состоянию на 01 сентября формирует единый поименный список, издает приказ о предоставлении льготного горячего питания и направляет данный приказ в муниципальное казенное учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа».

3.7. В случае, если право на получение льготного горячего питания у учащихся наступило после формирования единого поименного списка и издания руководителем общеобразовательного учреждения приказа о предоставлении льготного горячего питания, учащийся включается в указанный список после предоставления необходимых документов, указанных в пункте 3.5.

3.8. Право на получение льготного горячего питания у учащихся наступает со следующего учебного дня после издания приказа руководителем общеобразовательного учреждения о предоставлении льготного горячего питания.

3.9. Льготное горячее питание для учащихся из малоимущих семей, учащихся, находящихся под опекой, попечительством предоставляется только в дни посещения учащимися общеобразовательного учреждения.

3.10. Обеспечение льготным питанием детей из многодетных семей осуществляется в соответствии с Порядком предоставления субвенций из областного бюджета бюджетам муниципальных районов и городских округов на обеспечение льготным питанием детей из многодетных детей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области, утверждённым постановлением Правительства Белгородской области от 24.12.2018 года №469-пп.

3.11. Выдача сухих пайков учащимся регламентируется Порядком обеспечения сухими пайками учащихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому по адаптированным образовательным программам, утверждённым приказом управления образования администрации старооскольского городского округа №975 от 17 июня 2019 года (далее - Порядок). В соответствии с порядком право на получение сухого пайка имеют учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому по адаптированным образовательным программам (далее – учащиеся с ОВЗ, получающие образование на дому).

3.12. Учащиеся с ОВЗ, получающие образование на дому, обеспечиваются сухим пайком на весь период обучения в соответствии с приказом общеобразовательного учреждения, исходя из фактической стоимости двухразового горячего питания в день (стоимость молочного завтрака и обеда), утверждённого в муниципальной программе «Развитие образования Старооскольского городского округа».

3.13. Руководитель общеобразовательного учреждения до 5 числа месяца, следующего за отчетным, представляет в муниципальное казённое учреждение «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа» таблицу учёта посещаемости учащихся с ограниченными возможностями здоровья, ведомость на выдачу сухих пайков, справку общеобразовательного учреждения (организатора питания) с указанием общей суммы сухого пайка.

3.14. Родители (законные представители) получают сухие пайки в столовых общеобразовательного учреждения, за которыми закреплены учащиеся с ОВЗ, получающие образование на дому, до 10 числа месяца, следующего за отчётным.

3.15. Финансовое обеспечение расходов общеобразовательного учреждения, связанного с обеспечением сухими пайками учащихся с ОВЗ, получающих образование на дому, осуществляется за счёт бюджетных ассигнований, предусмотренных на указанные цели в плане финансово-хозяйственной деятельности общеобразовательного учреждения на соответствующий финансовый год и плановый период.

3.16. Выдача сухого пайка осуществляется поварами школьных столовых продуктами, рекомендуемыми [СанПиН 2.4.5.2409-08](#), за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении 7 [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

3.17. При выборе продуктов питания для выдачи сухого пайка руководствуются ассортиментом пищевых продуктов для организации дополнительного питания учащихся, регламентированным требованиями п.6.31 (приложение 9 [СанПиН 2.4.5.2409-08](#)). Сухой паек должен включать не менее 2-х наименований продуктов из рекомендуемого перечня.

3.18. Руководитель общеобразовательного учреждения несёт ответственность за своевременное обеспечение сухими пайками обучающихся с ОВЗ, получающих образование на дому.

3.19. Замена сухого пайка на денежную компенсацию не производится.

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

4.1. Примерное десятидневное меню с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся, разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается руководителем общеобразовательного учреждения и ТО управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Старооскольском районе.

4.2. Разработка меню для общеобразовательного учреждения осуществляется муниципальным казенным учреждением «Центр бухгалтерского обслуживания и ресурсного обеспечения учреждений сферы образования Старооскольского городского округа».

4.3. Примерное десятидневное меню обязательно согласовывается с ТО управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Старооскольском районе.

4.4. Для обеспечения здоровым питанием всех учащихся общеобразовательного учреждения составляется примерное десятидневное меню в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (таблица 1), а также раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

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

День: понедельник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe					
			4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15				
1	2	3				7													

4.5. Меню для общеобразовательного учреждения разрабатывается на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей в основных пищевых веществах учащихся разных возрастных групп с учетом длительности их пребывания в общеобразовательном учреждении и учебной нагрузки.

4.6. При необходимости для учащихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания.

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

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

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

4.10. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 – 3 дня.

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

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

4.11. Ежедневно на основе типового десятидневного рациона питания с учетом фактического наличия продуктов формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем общеобразовательного учреждения.

4.12. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем общеобразовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

## **5. Принципы формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся общеобразовательного учреждения**

5.1. При формировании рационов питания учащихся соблюдаются следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и

калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (таблица 2).

**Таблица 2. ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ**

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Замена хлеба (по белкам и углеводам)</b>					
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	
<b>Замена картофеля (по углеводам)</b>					
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	
<b>Замена свежих яблок (по углеводам)</b>					
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	
<b>Замена молока (по белку)</b>					
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	-	
<b>Замена мяса (по белку)</b>					
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	
<b>Замена рыбы (по белку)</b>					
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
<b>Замена творога</b>					
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
<b>Замена яйца (по белку)</b>					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	

Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

5.2. Учащихся общеобразовательного учреждения обеспечивают всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующего общеобразовательного учреждения.

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

**Таблица 3.** Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков разного возраста

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для учащихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность(ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет. экв)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. экв)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

5.4. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания учащихся общеобразовательного учреждения, составляется в соответствии с требованиями [СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

5.5. При организации питания учащихся общеобразовательного учреждения включаются в рационы питания все группы продуктов (таблица 4), в том числе: мясо и мясопродукты; рыбу и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; яйца; пищевые жиры (за исключением кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров); овощи и фрукты; крупы, макаронные изделия и бобовые; хлеб и хлебобулочные изделия; сахар и кондитерские изделия.

**Таблица 4.** Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для учащихся общеобразовательного учреждения

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста учащихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7 – 10 лет	11-18 лет	7 - 10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250*	250*	188	188

Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	185**
Фрукты сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	200	200	200	200
Мясо 1 категории	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята (куры) 1 категории	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (2,5% и 3,2 % жирности)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (2,5% и 3,2 % жирности)	150	180	150	180
Творог (не более 9% жирности)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (не более 15% жирн.)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар ***	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Примечание: \* Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

\*\* Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

\*\*\* В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

5.6. В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При двухразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следующее: завтрак - 25%, обед - 35%.

5.7. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов – составляет 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10-15%, 30-32% и 55-60% соответственно, а соотношение кальция к фосфору как 1:1,5.

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

5.9. При организации питания учащихся общеобразовательного учреждения обеспечивается потребление учащимися пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 60 до 100% от

установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в общеобразовательном учреждении).

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

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

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

5.13. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче имеют температуру не ниже 75 градусов С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов С, напитки – не выше 14 градусов С.

Согласно нормам СанПиН каждый учащийся общеобразовательного учреждения получает 60 - 85% необходимых пищевых веществ.

5.14. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

5.15. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами используются в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска.

5.16. Витаминизация блюд проводится под контролем ответственного за организацию питания. Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

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

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

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

6.2. В наборы сухого пайка для питания детей во время длительных экскурсий допускается ограниченно включение мучных кондитерских изделий (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке. В походах в питании учащихся используются макаронные изделия, пищевые концентраты (готовые супы, каши, сухое молоко), консервированные продукты: тушеную говядину, свинину, сгущенное молоко, сливки и т.д. При организации питания в походах не используются скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке.

6.3. В качестве основного источника белков в составе рациона питания учащихся обязательно используются молочные продукты, мясо, рыба, яйца.

6.4. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании детей и подростков используется подсолнечное масло. Растительное масло не используется для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий.

6.5. В качестве основного источника животных жиров в питании детей и подростков используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое сладко-сливочное масло, вологодское масло, ограниченно - крестьянское и топленое масло). Не используется в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

6.6. В питании детей и подростков используется цельное молоко 3,2-3,5%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий используется молоко меньшей жирности.

6.7. Включаются в рацион питания детей и подростков сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов), пластифицированные сырные массы, а также специализированные плавленые сыры для детского и диетического питания, при производстве которых не используются фосфаты.

6.8. Поскольку молоко относится к продуктам повышенной эпидемической опасности, к его получению и переработке предъявляются повышенные требования. В питании учащихся в общеобразовательном учреждении не используется молоко в натуральном виде. Натуральное удойное молоко расценивается как

продовольственное сырье, не является продуктом готовым к употреблению в общественном питании и предназначено для дальнейшей переработки.

Для достижения оптимальной температуры отпуска молока его за 1,5-2 часа до реализации извлекают из холодильной установки и оставляют на хранение при комнатной температуре.

6.9. В исключительных случаях вместо молочных продуктов используются молочные консервы (высшего сорта). Сгущенное молоко используется в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели). Нецелесообразно использовать сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток).

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

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

6.12. Ограничивается использование в питании детей и подростков жирных видов мяса (птицы). В питании детей и подростков используется менее жирное мясо: говядина I категории, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

6.13. В питании детей и подростков не используются майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используются растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (термизированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

6.14. В питании детей и подростков не применяется продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

6.15. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания детей и подростков, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.).

6.16. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании детей и подростков используются только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каротиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

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

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

6.19. В качестве разрыхлителей используется только пищевая сода (гидрокарбонат натрия).

6.20. В составе пищевых продуктов для детей и подростков используется только йодированная соль, а также - поваренная соль, йодированная йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (КИ).

6.21. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании детей и подростков, не используется такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

6.22. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, не включаются в рацион питания учащихся только в период до 01 марта.

6.23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в общеобразовательное учреждение не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- мясо диких животных;
- ядро абрикосовой косточки, арахис.

6.24. В питании детей и подростков общеобразовательного учреждения не используются продукты, способствующие ухудшению здоровья детей и подростков, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);
- кулинарные жиры;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- острые соусы (типа кетчупа);
- закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса);
- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);
- майонез для заправки первых блюд; ограничить использование майонеза для заправки салатов;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь;
- газированные напитки;
- мороженое и молочные продукты на основе растительных жиров;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;
- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики;
- жевательная резинка;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

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

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
- изделия из мясной обрести, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко—«самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- окрошки (холодные супы);
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу-глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- блюда из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку;
- остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне;
- карамель, в том числе леденцовая.

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

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