



**ПОРЯДОК**  
**составления меню-требований для питания детей и сотрудников**  
**МАОУ СОШ № 10**

**1. Общие вопросы**

- 1.1. При организации питания обучающихся силами собственной столовой МАОУ СОШ №10 (далее – Организация) руководствуется принципами здорового питания: оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, тщательно разработанный рацион питания.
- 1.2. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).
- 1.3. С целью планирования рациона обучающихся Организации, составляется примерное меню на период 10 рабочих дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 1.4. Примерное меню разрабатывается технологом-калькулятором и согласовывается руководителями образовательного учреждения и Роспотребнадзором. Данное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).
- 1.5. При разработке примерного меню учитывается продолжительность пребывания обучающихся в Организации, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.
- 1.6. С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08), утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008

- года № 45. по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил).
- 1.7. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.
- 1.8. В примерном меню учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи: завтрак - 25%, обед - 35%. Кроме того, в суточном рационе питания соблюдено оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов (1:1:4), а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5.
- 1.9. Ежедневно в примерное меню включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включены 1 раз в 2-3 дня. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, ежедневно предусмотрены овощи и фрукты. 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 капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени, порционированные овощи.
- 1.10. В примерном десятидневном меню обеспечен набор пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся (таблицы 1 и 2 приложения 8 настоящих санитарных правил).
- 1.11. Стоимость одного дня питания учащихся из малоимущих и многодетных малоимущих семей на 2015-2016 учебный год в соответствие с Законом Пермской области от 09.09.1996г. № 533-83 «Об охране материнства, отцовства и детства» в редакции закона Пермского края от 25.12.2014г. № 428 составляет 53,31 руб. для учащихся в возрасте от 7 до 11 лет, 59,76 руб. для учащихся от 12 до 18 лет. Стоимость одного дня питания обучающихся Организации, питающихся за плату установлена на уровне стоимости питания льготных категорий учащихся.
- 1.12. Питание сотрудников Организации осуществляется за плату на раздаче столовых, оборудованных контрольно-кассовыми аппаратами.