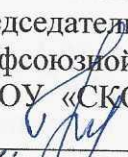
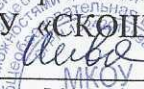


Управление образования
администрации г. Ленинска-Кузнецкого
МКОУ «СКОШ № 6»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель первичной
профсоюзной организации
МКОУ «СКОШ № 6»

Кiryushkina И.М.
« 12 » мая 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы
МКОУ «СКОШ № 6»

Николаева К.Н.
Приказ № 96/1 от 12.05.2022 г.
« 12 » мая 2022 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В
МУНИЦИПАЛЬНОМ КАЗЕННОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ «СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ)
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6»**

Ленинск – Кузнецкий городской округ

2022 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее положение устанавливает единый подход к обеспечению рационального питания учащихся на основе действующих законов Российской Федерации, постановлений правительства РФ, федеральных документов санитарно-эпидемиологического нормирования, постановлений Губернатора Кемеровской области и других нормативных документов.

Санитарные нормы и правила.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Технические нормативы.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах «Хлебпродинформ», издательство г. Москва 2004 г.. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, издательство г. Новокузнецк 2009г..

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

2.1. Питание обучающихся должно полностью обеспечивать растущий организм энергией и основными пищевыми веществами. Следует учитывать общее количество белков, жиров, углеводов, их соотношение (белки: жиры: углеводы – 1:1:4), потребности организма в витаминах, особенно С, А, Д, Е и группы В и минеральных веществ (кальций, фосфор, магний, железо и др.).

Нормы физиологических потребностей основных пищевых веществ для детей разного возраста представлены в таблице: **Приложение № 1.**

2.2. Питание обучающихся подчинено строгому выполнению режима. Оптимальным является 3-кратный прием пищи. Суточная калорийность рациона должно распределяться: завтрак – 20% калорий, обед – 30%, полдник – 10%.

2.3. Для приема пищи должна использоваться столовая (тарелки глубокие и мелкие) и чайная (чашки, стаканы, бокалы), посуда из фарфора, фаянса, стекла или металла (нержавеющей стали или мельхиора), а также столовые приборы (лучше всего из нержавеющей стали или мельхиора) – вилки, ложки столовые, ложки десертные или чайные (для приема пищи из индивидуальной упаковки малого объема). Не допускается использовать столовую и чайную посуду с трещинами и отбитыми краями.

2.4. При организации питания обучающихся, количество столовой и чайной посуды и столовых приборов должна быть не менее трехкратного количества по числу посадочных мест, и обеспечить потребность в них всех обучающихся (с дополнительной обработкой, в течение одного приема пищи всеми питающимися учащимися, а также запас в размере однократной потребности в посуде).

2.5. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные столы, а за учащимися класса (группы) – индивидуальные места за столом.

2.6. Составляется график посещения пищеблока, столовой обучающимися каждого класса с учетом режима учебных занятий.

2.7. Продолжительность перемен, предназначенных для приема пищи должна составлять не менее 20 минут.

- 2.8. Горячее питание преподавательского состава и обслуживающего персонала должно осуществляться по свободному графику методом самообслуживания по меню, установленному для учащихся.
- 2.9. Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов.
- 2.10. Питание осуществляется по примерному 2-недельному меню, разработанному на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и утвержденных наборов продуктов.
- 2.11. На основании примерного меню ежедневно диетической сестрой, поваром и кладовщиком составляется меню – раскладка. Объемы порций для детей представлены в таблице: **Приложение № 2.**

При отсутствии какого-либо продукта в целях сохранения пищевой и биологической ценности рациона следует производить его замену.

Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов использовать свежемороженые овощи, фрукты, плодоовощные консервы, соки при соблюдении сроков их реализации.

В целях профилактики йоддефицитных состояний обучающимся используется йодированная соль.

- 2.12. С целью обеспечения детей витамином С следует проводить витаминизацию сладких блюд и напитков аскорбиновой кислотой из расчета 35% средней суточной потребности. Содержание аскорбиновой кислоты в одной порции витаминизированного блюда должно составлять:

* для школьников 6-10 лет – 20мг

* для подростков 11-17 лет – 25мг.

Витамин вводится в компот после его охлаждения до температуры 12-15 С (перед реализацией), а в кисели при охлаждении до 30-35 С, после чего кисель тщательно перемешивают и охлаждают до температуры реализации. Витаминизацию приводит и регистрирует в журнале врач-педиатр

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Всем детям в течение всего года проводится профилактическая витаминизация поливитаминными препаратами в соответствии с требованиями по профилактической витаминизации детей.

В этих целях используются витаминно-минеральные комплексы, рекомендуемые специалистами для разных возрастных групп.

- 2.13. При организации экскурсий, походов, соревнований, выездных занятий и т.п. в состав наборов продуктов сухого пайка включать терминированные молочные продукты на основе йогуртов, стерилизованное молоко, сливки, молочные напитки, хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке.

В наборы сухого пайка для питания детей во время длительных экскурсий допускается ограниченно включать мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке.

В походах в питание детей и подростков используют 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 используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке.

Представлены в таблицы: **Приложение № 3, приложение № 4, приложение № 5, приложение № 6.**

3. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ, ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ И КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ И БЛЮД В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ, ИХ ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА.

- 3.1. Санитарно-гигиенический режим работы предприятия должен обеспечивать выполнение требований действующих санитарных норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20, других нормативных документов по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия и безопасности питания.
- 3.2. Пищеблок, его оборудование, инвентарь, обработка сырья, приготовление пищи, а также личная гигиена персонала должна соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- 3.3. Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим оформление в установленном порядке санитарные паспорта. Лица занятые погрузкой и выгрузкой продуктов, пользуется санитарной одеждой (халат, колпак, рукавицы) и имеют медицинскую книжку с отметкой о прохождении медицинских обследований.
- 3.4. Продукты перевозятся в закрытой и маркированной таре, которую не используют для хранения сырья и готовой продукции на пищеблоке. После каждого употребления тару очищают и промывают в специальной мойке горячей водой с добавлением кальцинированной соды (20г препарата на 1 л воды), затем ополаскивают проточной водой температурой не ниже 65С; тара храниться на стеллажах в специально отведенном месте.
- 3.5. Пищевые продукты, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник, комиссией по приемке товара утвержденной по приказу учреждения (бракераж сырных продуктов), и составляет акт по приемке товара.
- 3.6. Не принимаются к употреблению: мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; сельскохозяйственная птица и яйца без ветеринарного свидетельства, а также из неблагополучных по сальмонеллезу хозяйств; утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности, бомбажем; крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; грибы; особо скоропортящиеся продукты с истекшими сроками реализации или на грани его истечения; продукция растениеводства без удостоверения о качестве.
- 3.7. Хранение продуктов организуется в кладовых помещениях либо в таре поставщика (ящики, коробки, бидоны), либо в маркированной производственной таре. Не используются кладовые для складирования хозяйственного инвентаря и в других целях.
- Мука, сахар, крупу, макаронные изделия следует размещать в кладовых для сухих продуктов, оборудованных стеллажами и ларями; овощи – в погребах, овощехранилищах, кладовых для овощей; скоро- и особо скоропортящиеся продукты – в холодильных камерах, снабженных термометрами. Выделяются отдельные камеры (шкафы, бытовые холодильники) для хранения сырых, готовых продуктов, а также суточного запаса продуктов. Хлеб хранится в отдельной кладовой.
- Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с температурными режимами, установленными для конкретных видов продукции. Особо скоропортящиеся продукты хранятся в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям и срокам хранения особо скоропортящихся продуктов .
- При установлении факта порчи продуктов их отбраковка осуществляется в установленном порядке.

3.8. Обработка сырых и готовых продуктов проводится отдельно в специально оборудованных цехах, используется инвентарь с соответствующей маркировкой

Для разделки сырых и готовых продуктов используют набор ножей и гладко выструганных без щелей и зазоров досок. Доски и ножи маркируются «СМ» - сырое мясо, «ВМ» - вареное мясо, «СР» - сырая рыба, «ВР» - вареная рыба, «СО» - сырые овощи, «ВО» - вареные овощи, «Гастрономия», «Зелень», «Хлеб», «Сельд», в целях профилактики сальмонеллеза для обработки кур используется отдельная доска.

Доски и ножи хранят непосредственно на рабочих местах, либо установленными на ребро в металлических стеллажах.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, покрывают без швов антикоррозийным материалом, допущенным для контакта с пищевыми продуктами.

Мясо. Субпродукты (печень, языки), тушки птицы размораживают на свежем воздухе в мясном или заготовочном цехе на производственных столах. Не размораживают мясо в воде или коло плиты.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде (температура не выше 20С). Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавить соль из расчета 7-10г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе.

Овощи и корнеплоды чистят непосредственно перед их приготовлением. Допускается при необходимости очищенный картофель, хранить в холодной воде не более 2 ч; очищенные овощи и корнеплоды хранятся неразрезанными не более 2 ч.

Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с рецептурой блюд и кулинарных изделий для детей:

Овощи, предназначенные для винегретов и салатов, варят в неочищенном виде, а затем очищают в варочном цехе. Не варят овощи (накануне дня их использования). Заправляют винегреты и салаты растительным маслом непосредственно перед их выдачей.

В целях профилактики иерсинеоза и псевдотуберкулеза не проводится предварительное (до кулинарной обработки) замачивание овощей. При приготовлении салата из капусты снимают 3 верхних листа, которые могут быть использованы для приготовления супов, солянок.

Любые фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют водой.

Следует соблюдать правила сохранности витаминов в корнеплодах и овощах: кожуру чистить тонким слоем, закладывать только в кипящую воду (вода должна покрывать овощи), варить под крышкой в течение времени, регламентированного для варки разных овощей.

Котлеты и блинчики из мясного и рыбного фарша, порционные куски обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 5-7 мин. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250-270С в течение 20-25 мин.

Отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд после порционирования заливают бульоном и кипятят в течение 5-7 мин. Сосиски, вареные колбасы отваривают без оболочки в течение 5 мин с момента закипания воды, закладывая их в кипяток небольшими партиями.

При приготовлении омлета смесь яиц с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень слоем 2,5-3,0 см. и готовить 8-10 мин при температуре жарочного шкафа 180-200С. Омлет из меланжа не готовится.

Творожную запеканку выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С в течение 20-30 мин, при высоте слоя 3-4 см. сырники из творога подлежат повторной 3-5 мин термической обработке.

Яйца варят 10 мин с момента закипания воды.

Молоко кипятят не более 2-3 мин. Молоко повышенной кислотности (самоквас) может быть использовано только для приготовления изделий из теста. Подвергающихся воздействию высокой температуры (250-270С)

3.9. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

- не использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;
- не изготавливать простоквашу, блинчики с мясом, макароны по-флотски, кондитерские изделия с кремом, напитки и морсы, квас, студни, заливные блюда (мясные и рыбные), форшмаки из сельди, изделия во фритюре;
- не употреблять грибы, фляжное молоко без кипячения, не пастеризованный творог, сметану и зеленый горошек без термической обработки, блинчики с ворогом из непастеризованного молока, консервированные продукты домашнего приготовления в герметической упаковке.

Кефир, ряженку, простоквашу порционируют непосредственно из бутылок или пакетов в стаканы, чашки.

Загрязненная тара подлежит предварительной обработке.

Не использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные напитки, кондитерские изделия и др.

Не используется в питании детей сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30% растительных компонентов.

3.10. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы диетсестрой в присутствии бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Диетсестра контролирует выход (вес) кулинарных изделий, для чего взвешивается 5-10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порционных продуктов (сливочное масло, сыр) контролируется взвешиванием всех порций. Для правильного отпуска первых, вторых и третьих блюд используется вымеренная посуда, разливательные и гарнирные ложки. Вес порции должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.11. Ежедневно суточную (48-часовую) пробу готовой продукции в объеме 100,0г. (штучные изделия целиком) отбираются в стерильную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду), сохраняются в холодильнике при температуре 2-6 С. Контроль за правильностью отбора и хранения осуществляет диетсестра.

В целях профилактики пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний на пищеблоке необходимо четко выполнять санитарный режим.

3.12. В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: подметание и мытье полов, удаление пыли с мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекция раковин. Ежедневно с применением моющих средств мою стены, очищают стекла и осветительную арматуру. Генеральную уборку следует проводить один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

Инвентарь для уборки обеденного зала, производственных и бытовых помещений должен быть отдельным. Ведро и ветошь для уборки должен иметь сигнальную окраску и храниться в специально отведенных местах.

Для забора воды, предназначенной для мытья полов, в тамбуре туалета должен быть отдельный кран на уровне 0,5м от пола.

Для сбора отходов и мусора в производственных помещениях устанавливать металлические ведра с крышками, которые в конце рабочего дня очищают, промывают горячим 2% раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушивают.

3.13. Мытье кухонной посуды и инвентаря проводят в двухсекционных моечных ваннах, подсоединенных к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20мм. От верха приемной воронки. Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой (50С) с добавлением моющего средства, ополаскивают, просушивают.

Мытье столовой посуды производится ручным способом или механическими моечными машинами.

Для мытья ручным способом оборудуются трехсекционные ванны столовой посуды и приборов и двухсекционные ванны – для стаканов, чашек. Ванна должна иметь воздушные разрывы в месте присоединения к канализационной сети.

Режим мытья посуды ручным способом:

- удаление остатков пищи щеткой или деревянной в бачке для отходов;
- мытье в воде температурой не ниже 40С с добавлением моющих средств;
- мытье в воде той же температуры с добавлением моющих средств, но в количестве в два раза меньше, чем в первой секции;
- ополаскивание посуды, помещенной в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой температурой не ниже 65с с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Режим мытья стеклянной(чайной) посуды:

- мытье водой температурой не ниже 40С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой температурой не ниже 65С.

Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком, либо прокаливают в жарочных шкафах (шкафных стерилизаторах) в течение 2-3 мин.

Чистые столовые приборы хранят в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических кассетах, которые ежедневно промывают.

Чистую посуду хранят в специальных шкафах и на закрытых полках. В качестве столовой посуды не используется посуда из алюминия и пластмассы (тарелки, кружки).

Щетки, ветошь для мытья посуды ежедневно в конце рабочего дня тщательно промывают горячей водой с моющим средством, кипятят 10-15 мин либо дезинфицируют (0,5%-ный раствор хлорамина – 30мин.), ополаскивают, просушивают и хранят в промаркированной таре.

Дезинфекцию посуды проводят в случае карантина в учреждении, а также в период подъема инфекционных заболеваний в городе.

Обеденные столы после каждого приема пищи промывают горячей водой с моющим средством и ополаскивают чистой водой.

3.14. На каждого работника пищеблока заполняется личная медицинская книжка, в которой отмечают результаты периодических медицинских обследований и сведения о сдаче санитарного минимума.

3.15. Персонал обязан соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви, надевать санитарную форму, подбирать волосы под колпак или косынку), коротко стричь ногти, перед началом работы и после посещения туалета тщательно с мылом мыть руки, снимать санитарную одежду при посещении туалета.

3.16. Ежедневно перед началом рабочего дня каждый работник пищеблока обязан делать запись в журнале «Здоровье».

3.17. Медицинский работник осуществляет контроль за своевременным правильным заполнением журнала «Здоровье», а также проводить осмотр зева и открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока и детей, дежурных по столовой. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал.

Сотрудники пищеблока во время работы не носят ювелирные украшения, не покрывают лаком ногти, не застегивают одежду булавками, не курят на рабочем месте.

4. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ.

4.1. Директор общеобразовательного учреждения обеспечивает организацию рационального питания.

- осуществляет общее руководство работой персонала школы по организации питания учащихся;
- назначает ответственного за организацию питания;
- издает приказ, утверждает график питания учащихся;
- подписывает договоры с организациями, обеспечивающими питание;
- несет ответственность за соблюдение в договоре прав и обязанностей двух сторон;
- организует контроль соблюдения технологии приготовления блюд и качество выпускаемой продукции;
- обеспечивает своевременную поставку в столовую школы доброкачественной продукции в необходимом ассортименте, с соответствующей документацией (накладная с указанием сроков реализации скоропортящейся продукции, ветеринарного свидетельства, сертификата качества, гигиенического сертификата качества);
- обеспечивает соблюдение санитарных требований при хранении и транспортировке продуктов, приготовлении и реализации пищи;
- обеспечивает укомплектованность предприятия персоналом необходимой квалификации, контролирует соблюдение персоналом требований должностных инструкций и правил внутреннего распорядка предприятия;
- обеспечивает надлежащее санитарно-техническое состояние предприятия в ходе его деятельности;
- обеспечивает условия и фактическое соблюдение личной гигиены персонала предприятия;
- организует повышение квалификации специалистов столовых;
- организует работу по оформлению обеденного зала;
- организует ежегодно текущий ремонт в столовой в установленном порядке;
- утверждает меню;
- организует контроль за качеством готовых блюд, соблюдением санитарно-гигиенических и противозидемических требований приготовления блюд;
- согласовывает в установленном порядке вопросы реконструкции и ремонта столовой, изменение существующих планировочных решений;
- обязывает классных руководителей проводить контроль за приемом пищи учащихся и обеспечением надлежащего порядка в столовой;
- утверждает отчеты диетсестры.

4.2. Медицинские работники проводят:

- составление ежедневной меню-раскладки, с использованием примерного меню;
- проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи);
- бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества готовность) с регистрацией в журнале;
- осуществляет С-витаминизации третьих блюд и напитков;
- контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы;
- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды;

- контроль за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Здоровье»;
- осмотр сотрудников пищеблока и детей – дежурных по столовой на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ.

5.1. Документация:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- приложение примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- табель по учету питания обучающихся.

Настоящее Положение действует с момента подписания и действует до его отмены.

Потребность нормы пищевых веществ и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 лет, и с 11 лет и старше.

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп					
	С 7 до 11 лет	50-60%	70%	С 11 лет и старше	50-60%	70%
Белки (г)	77	38,5-46,2	53,9	90	45-54	63
Жиры (г)	79	39,5-47,4	55,3	92	46-55,2	64,4
Углеводы (г)	335	167,5	234,5	383	191,5-229,8	268,1
Энергетическая ценность (ккал)	2350	1175-1410	1645	2713	1356,5-1627,8	1157,8
Витамин В1 (мг)	1,2	0,6-0,72	0,84	1,4	0,7-0,84	0,98
Витамин В2 (мг)	1,4	0,7-0,84	0,98	1,6	0,8-0,96	1,12
Витамин С (мг)	60	30-36	42	70	35-42	49
Витамин А (мг рет. экв)	0,7	0,35-0,42	0,49	0,9	0,45-0,54	0,63
Витамин Е (мг ток. экв.)	10	5,0-6,0	7	12	6-7,2	8,4
Кальций (мг)	1100	550-660	770	1200	600-720	840
Фосфор (мг)	1650	825-990	1155	1800	900-1080	1260
Магний (мг)	250	125-150	175	300	150-180	270
Железо (мг)	12	8,5-10,2	8,4	17	8,5-10,2	11,9
Цинк (мг)	10	5,0-6,0	7	14	7-8,4	9,8
Йод (мг)	0,1	0,05-0,06	0,07	0,12	0,06-0,072	0,084

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

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

**Распределение пищевых веществ и энергии рациона на завтрак, обед и полдник,
2 неделя.**

Пищевые вещества	Усредненная среднесуточная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп		Фактически в день					В среднем за 10 дней
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше	6	7	8	9	10	
Белки (г)	46,2- 53,9	54-63	42,63	84,27	58,46	47,04	58,33	59
Жиры (г)	47,4- 55,3	55,2-64,4	53,09	88,8	71,67	42,51	86,64	68
Углеводы (г)	201- 234,5	229,8- 268,1	247,28	282,7	191,631	241,54	266,15	243,15
Энергетическая ценность (ккал)	1410- 1645	1627,8- 1899,1	1591,71	2211,02	1572,73	1780,98	1904,83	1809,5

Приложение № 5.

Распределение витаминов и минеральных веществ на завтрак, обед и полдник по дням для обучающихся в МКОУ «СКОШ № 6».

1 неделя.

Витамины и минеральные вещества (мг)	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп		Фактически в день				
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше	1	2	3	4	5
Калий	1100	1200	429,78	1127,53	602,29	1036,22	559,26
Фосфор	1650	1800	1017,3	1185,93	999,96	1639,83	899,83
Магний	250	300	103,63	116,32	104,8	192,61	271,74
Железо	12	17	11,69	7,94	13,01	9,04	6,32
В ₁	1,2	1,4	0,66	1,03	0,72	0,57	0,73
С	60	70	15,78	59,17	67,2	35,16	44,83
А	0,7	0,9	0,57	0,5	0,548	0,82	0,37
Е	10	12	7,74	4,94	12,58	7,29	6,28

Приложение № 6.

Распределение витаминов и минеральных веществ на завтрак, обед и полдник по дням для обучающихся в МКОУ «СКОШ № 6».

2 неделя.

Витамины и минеральные вещества (мг)	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп		Фактически в день					В среднем за 10 дней
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше	6	7	8	9	10	
Калий	660-770	720-840	876,19	845,11	665,22	728,95	1158,93	802,9
Фосфор	990-115	1080-1260	949,37	1015,89	1333,21	701,46	1310,85	1105,36
Магний	150-175	180-210	264,43	180,26	236,11	114,36	370,74	192,5
Железо	7,2-8,4	10,2-11,2	7,11	9,09	13,28	7,25	7,67	9,24
В ₁	0,72-0,84	0,84-0,98	1,08	1,29	0,64	0,49	0,82	0,8
С	36-42	42-49	35,01	37,6	42,73	47,66	76,86	46,2
А	0,42-0,49	0,54-0,63	0,53	0,83	0,44	0,23	0,562	0,54
Е	6,0-7,0	7,2-8,7	6,75	4,22	13,61	4,04	4,84	7,23

Принятая комиссия в соответствии с постановлением № 10/2015 от 17.01.2015 года в составе: председатель комиссии - [Имя], члены комиссии - [Имя], [Имя], [Имя].

№	Фамилия, имя, отчество	Средний балл	Максимальный балл	Процент	Результат	Пол	Возраст	Стаж	Средний балл	Максимальный балл	Процент	Результат	Пол	Возраст	Стаж
1	[Имя]	20.0	30.0	66.7	2	Ж	35	10	18.0	28.0	64.3	1	Ж	30	8
2	[Имя]	18.0	30.0	60.0	3	М	38	12	16.0	26.0	61.5	2	М	32	10
3	[Имя]	16.0	30.0	53.3	4	М	40	15	14.0	24.0	58.3	3	М	35	12
4	[Имя]	14.0	30.0	46.7	5	Ж	42	18	12.0	22.0	54.5	4	Ж	38	15
5	[Имя]	12.0	30.0	40.0	6	М	45	20	10.0	20.0	50.0	5	М	40	18
6	[Имя]	10.0	30.0	33.3	7	Ж	48	22	8.0	18.0	44.4	6	Ж	42	20
7	[Имя]	8.0	30.0	26.7	8	М	50	25	6.0	16.0	37.5	7	М	45	22
8	[Имя]	6.0	30.0	20.0	9	Ж	52	28	4.0	14.0	28.6	8	Ж	48	25
9	[Имя]	4.0	30.0	13.3	10	М	55	30	2.0	12.0	16.7	9	М	50	28
10	[Имя]	2.0	30.0	6.7	11	Ж	58	32	1.0	10.0	10.0	10	Ж	52	30



К.И. Николаева
2015.01.20