

Принято
Управляющим советом
(протокол № 8 от 11.03.23)

Утверждено

Директор
И. В. Кузрякова



Положение об организации питания обучающихся
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя школа № 53»

Иваново
2023

Положение об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 53»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 53» (далее - Положение) разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 53» (далее — образовательная организация).

1.3. Текст настоящего локального акта размещается на официальном сайте образовательной организации в сети «Интернет».

2. Порядок организации питания обучающихся

2.1. Образовательная организация организует питание детей с привлечением предприятия общественного питания.

Для организации питания с согласия Ивановского городского комитета по управлению имуществом образовательная организация передает предприятию общественного питания в безвозмездное временное целевое пользование нежилое помещение, состоящее на балансе образовательной организации, и движимое имущество.

Образовательная организация заключает с предприятием общественного питания Договор на оказание услуг по предоставлению питания в образовательной организации и договора возмездного оказания услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, и отдельных категорий обучающихся, в отношении которых реализуются меры социальной поддержки по питанию, установленные Постановлением Администрации города Иванова.

2.2. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09. 2020 №28;

- СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4. 3590-20).

2.3. Образовательная организация предоставляет помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции с технологическим, холодильным и моечным оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Предприятие общественного питания согласно договору на оказание услуг по предоставлению питания предоставляет посуду, кухонные приборы, спецодежду, моющие средства.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Повторное использование одноразовой посуды запрещается.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Производственные помещения пищеблока обеспечиваются холодной и горячей водой.

Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест. Столы обеденного зала должны подвергаться уборке после каждого использования.

Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ.

Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дезинсекции и дератизации.

Дезинсекция и дератизация проводится в отсутствии посетителей и персонала.

2.4. Медицинский персонал (назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания) должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением пищевой продукции и работников, контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

2.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники предприятия общественного питания обязаны соблюдать требования пункта 3.4 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в том числе использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащее замене на новые при нарушении целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов работники предприятия общественного питания обязаны соблюдать требования пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в том числе не допускать: размещение на раздаче вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) холодных блюд, кондитерских изделий и напитков, нахождение на раздаче более 3-х часов готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением, реализацию на следующий день готовых блюд, привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

2.7. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов работникам предприятия общественного питания необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских

помещениях (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях).

2.8. Организация питания обучающихся осуществляется посредством реализации:

- основного меню, включающего горячие питание (организованное питание);
- дополнительного меню (буфетная продукция);
- индивидуального меню (для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании).

Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускается.

2.9. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться директором образовательной организации.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

2.10. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд, кулинарных изделий в соответствии с приложением № 11 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

2.11. Образовательная организация размещает на своем официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для обучающихся и родителей (законных представителей) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного питания) на сутки для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.12. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) принимается с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

2.13. Предоставление питания осуществляется по графику, утвержденному приказом директора образовательной организации.

При организации питания обучающихся в условиях режима повышенной готовности в соответствии с Регламентом порядка работы организаций, расположенных на территории Ивановской области, осуществляющих образовательную деятельность по реализации основных общеобразовательных программ (за исключением образовательных программ дошкольного образования), в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) на территории Ивановской области:

2.13.1. Организуется посещение помещения для приема пищи по специально разработанному временному расписанию (графику) с разведением времени прибытия (убытия) обучающихся из разных классов (с учетом санитарно-эпидемиологических требований ко времени начала и продолжительности большой

перемены), исключается посещение помещения для приема пищи вне установленного расписания (графика).

2.13.2. Обеспечивается единовременное заполнение помещения для приема пищи не более установленной доли посадочных мест в соответствии с проектной вместимостью помещения для приема пищи.

2.13.3. Закрепляются в помещении для приема пищи за каждым классом обеденные столы.

2.13.4. Организуется расстановка обеденных столов с соблюдением дистанцирования (расстояния) между столами для обучающихся разных классов не менее установленного расстояния.

2.13.5. Осуществляется вариативная рассадка за обеденными столами обучающихся из одного класса с учетом достижения максимально возможного расстояния между закрепленными за классом обеденными столами.

2.13.6. Обеспечивается использование лицами, участвующими в приготовлении и раздаче пищи, средств индивидуальной защиты органов дыхания и кожи рук.

2.13.7. Организуется мытье посуды и столовых приборов ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание обучающихся и питьевой режим организуется с использованием одноразовой посуды.

2.13.8. Осуществляется обработка обеденных столов перед каждым приемом пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

2.14. Питьевой режим осуществляется в соответствии с пунктом 8.4 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, в том числе с использованием кулеров и кипяченой питьевой воды.

Кулеры подвергаются мойке с периодичностью не реже 1 раза в 7 дней. Мойка кулера с применением дезинфицирующего средства должна проводиться не реже 1 раза в 3 месяца.

При использовании кипяченой воды соблюдаются требования:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- вода должна быть охлаждена до комнатной температуры в емкости, в которой она хранилась;
- смену воды производить не реже, чем через 3 часа;
- емкость промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды и ополаскивается;
- ведется график смены кипяченой воды в произвольной форме.

2.15 С целью контроля организации и качества питания обучающихся образовательная организация создает:

- бракеражную комиссию, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 53»;

- комиссию по контролю организации и качества питания обучающихся в образовательной организации, деятельность которой регулируется Положением о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 53».

Состав бракеражной комиссии, комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся утверждается приказом директора образовательной организации.

Приказом директора образовательной организации утверждается порядок проведения мероприятий по родительскому контролю питания обучающихся, список родительской общественности, осуществляющей родительский контроль, график посещения столовой.

3. Финансовое обеспечение питания обучающихся

3.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется:

- за счет средств субсидии бюджетам муниципальных районов и городских округов Ивановской области на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, средств бюджета города на организацию не менее одного раза в день бесплатного горячего питания 1-4 классов;

- за счет средств бюджета города на организацию питания отдельных категорий обучающихся, в отношении которых реализуются меры социальной поддержки по питанию, установленные Постановлением Администрации города Иванова:

1) завтраков и обедов детям с ограниченными возможностями здоровья, являющимися обучающимися с 5 по 11 класс включительно;

2) обедов детям с ограниченными возможностями здоровья, являющимися обучающимися с 1 по 4 класс включительно;

3) завтраков детям - сиротам, детям из малообеспеченных семей, в исключительных случаях детям, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи (далее детям, находящимся в трудной жизненной ситуации).

- средств родителей (законных представителей) на питание детей (далее родительская плата). Предоставление питания за счет средств родительской платы производится только на добровольной основе.

3.2. Объем и порядок предоставления бюджетных средств устанавливается приказом управления образования Администрации города Иванова на текущий учебный год.

Размер льгот может изменяться в течение учебного года на основании приказа управления образования Администрации города Иванова

3.3. Оплата за предоставленное питание производится на основании табелей учета посещаемости детей 1-4 классов, табелей питания детей отдельных категорий, названных в пункте 3.1 настоящего Положения.

В день отсутствия обучающегося на занятиях обучающийся снимается с Питания.

4. Основания и порядок получения бесплатного питания

4.1. Основанием для получения бесплатного питания обучающимися 1-4 классов является факт обучения в данных классах.

Основанием для получения бесплатного питания отдельными категориями обучающихся является предоставление документов в соответствии с приказом управления образования Администрации города Иванова:

4.1.1. для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством):

заявления законных представителей о предоставлении питания;

копии документа о назначении гражданина опекуном (попечителем) с предоставлением оригинала для заверения копии специалистом образовательной организации;

4.1.2. для детей из малообеспеченных семей:

заявления родителей (законных представителей) о предоставлении Питания;

справки об отнесении семьи к категории малообеспеченных в целях предоставления в учебные дни горячего питания, выданной управлением социальной защиты населения Администрации города Иванова на соответствующий учебный год;

4.1.3. для детей с ограниченными возможностями здоровья:

заявления родителей (законных представителей) о предоставлении Питания;

копии заключения психолого-медико-педагогической комиссии с предоставлением оригинала для заверения копии специалистом образовательной организации;

4.1.4. для детей, находящихся в трудной жизненной ситуации - ходатайство родственника (классного руководителя, председателя родительского комитета класса) ребенка, находящегося в трудной жизненной ситуации;

- акт обследования материально-бытового положения семьи (в течение 3-х рабочих дней с момента поступления ходатайства);

- протокол управляющего совета с решением о включении обучающегося в список на получение питания (в течение 3-х рабочих дней с даты оформления акт обследования материально-бытового положения семьи).

4.2. Образовательная организация начинает прием документов и заявлений, предусмотренных пунктами 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3 за пять учебных дней до первого учебного дня нового учебного года.

4.3. Приказ о предоставлении питания обучающимся издается:

- не позднее первого учебного дня, если заявление и документы поданы до начала учебного года;

- в течение 1 рабочего дня после подачи заявления и документов, поданных в течение учебного года;

- в течение 1 рабочего дня после принятия решения Управляющим советом в отношении ходатайства родственника (классного руководителя, председателя родительского комитета класса) ребенка, находящегося в трудной жизненной ситуации.

4.4. Образовательная организация предоставляет питание обучающимся только в дни посещения ими учебных занятий (за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней).

4.5. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления обучающемуся бесплатного питания издается приказ об

исключении ребенка из списков обучающихся, получающих бесплатное питание, с указанием этих причин.

5. Обязанности участников образовательных отношений по организации питания

5.1. Директор:

ежегодно в начале календарного года заключает договора; назначает из числа работников образовательной организации ответственных за организацию питания;

обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях Управляющего совета, Педагогических советах;

издает приказы о составе бракеражной комиссии и комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся, об организации родительского контроля за питанием обучающихся.

5.2. Заместитель директора (направление воспитательная работа):

5.2.1. Обеспечивает информирование родителей (законных представителей) обучающихся о порядке организации бесплатного питания посредством размещения информации на официальном сайте образовательной организации и информационных стендах.

5.2.2. Регистрирует документы, представленные родителями (законными представителями) обучающихся, в Журнале регистрации заявлений на бесплатное питание льготным категориям учащихся.

5.2.3. Отвечает за полноту принятых от родителей (законных представителей) обучающихся документов.

5.2.4. В соответствии с очередностью регистрации заявлений на бесплатное питание и установленной квотой представляет директору образовательной организации список обучающихся на бесплатное питание.

Готовит проекты приказов об организации бесплатного питания.

5.2.5. Представляет информацию об учащихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, на Управляющем совете образовательной организации для решения вопроса о получении ими бесплатного питания.

5.2.6. Согласовывает с управлением образования Администрации города Иванова изменения в количественном и списочном составе обучающихся, относящихся к отдельным категориям, получающим бесплатное питание.

5.2.7. Обеспечивает хранение документов, подтверждающих право обучающихся на бесплатное питание.

5.2.8. Отвечает за своевременное представление отчетности, информации по вопросам организации питания обучающихся.

5.2.9. Отвечает за предоставление документов, информации по вопросам организации питания обучающихся на официальном сайте образовательной организации в сети «Интернет».

5.2.10. Организует рассмотрение поступивших от обучающихся и их родителей (законных представителей) предложений и замечаний по организации питания в образовательной организации.

5.3. Ответственный за питание:

5.3.1. Предоставляет в МКУ «ЦБ №2 управления образования Администрации города Иванова»:

- сводную ведомость по питанию детей;
- таблицы учета посещаемости детей 1-4 классов (по классам);
- таблицы питания детей отдельных категорий, названных в пункте 3.1 настоящего Положения;
- общую таблицу затрат по питанию детей отдельных категорий, названных в пункте 3.1 настоящего Положения;
- групповые талоны на каждый день.

5.3.2. Проверяет соответствие информации в табелях учета посещаемости детей 1-4 классов, табелях питания детей отдельных категорий, названных в пункте 3.1 настоящего Положения данным о посещаемости обучающихся в электронных журналах;

5.3.3. Проводит сверку питания по количеству детей и сумме произведенных расходов из бюджета на бесплатное питание;

5.3.4. Осуществляет контроль за организацией питьевого режима в образовательной организации.

5.3.5. Проводит совместно с медицинскими работниками и классными руководителями разъяснительную работу о пользе горячего питания с обучающимися и родителями (законными представителями) обучающихся.

5.3.6. Участвует в рассмотрении поступивших от обучающихся и их родителей (законных представителей) предложений и замечаний по организации питания в образовательной организации.

5.4. Классные руководители:

5.4.1. Выявляют в классе обучающихся, относящихся к отдельным категориям, имеющим право на бесплатное питание.

5.4.2. Проводят устное информирование родителей (законных представителей) обучающихся о порядке организации питания.

5.4.3. Несут ответственность за соответствие информации в табелях посещаемости учащихся, относящихся к категориям бесплатно питающихся детей, и в электронных журналах.

5.4.4. Ежедневно предоставляют заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на текущий учебный день;

5.4.5. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

5.5. Родители (законные представители) обучающихся:

5.5.1. Своевременно представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к отдельной категории детей, названных в пункте 3.1 настоящего Положения;

5.5.2. Своевременно сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в учебные дни для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

5.5.3. Предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и иных противопоказаниях;

5.5.4. Способствуют формированию здорового образа жизни ребенка и навыков правильного питания.

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается
при организации питания детей**

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), студии, 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.

Таблица 3

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ
и энергии по приемам пищи
в зависимости от времени пребывания в организации

| Тип организации | Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
|---|----------------|---|
| Дошкольные организации, организации W и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| | второй завтрак | 5% |
| | обед | 35% |
| | полдник | 15% |
| | ужин | 25% |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена) | завтрак | 20-25% |
| | обед | 30-35% |
| | полдник | 10%-15% |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двусменным режимом работы (вторая смена) | обед | 30-35% |
| | полдник | 10-15% |
| Организации с круглосуточным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| | второй завтрак | 5% |
| | обед | 35% |
| | полдник | 15% |
| | ужин | 20% |
| | второй ужин | 5% |

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

| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции - заменитель | Масса, г |
|--|----------|---|----------|
| Говядина | 100 | Мясо кролика | 96 |
| | | Печень говяжья | 116 |
| | | Мясо птицы | 97 |
| | | Рыба (треска) | 125 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 120 |
| | | Баранина II кат. | 97 |
| | | Конина I кат. | 104 |
| | | Мясо лося (мясо с ферм) | 95 |
| | | Оленина (мясо с ферм) | 104 |
| | | Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2% | 100 | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% | 100 |
| | | Молоко сгущенное (цельное и с сахаром) | 40 |
| | | Сгущено-вареное молоко | 40 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 17 |
| | | Мясо (говядина I кат.) | 14 |
| | | Мясо (говядина II кат.) | 17 |
| | | Рыба (треска) | 17,5 |
| | | С 'Р | 12,5 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 100 | Мясо говядина | 83 |
| | | Рыба (треска) | 105 |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 41 | Творог с массовой долей жира 9% | 31 |
| | | Мясо (говядина) | 26 |
| | | Рыба (треска) | 30 |
| | | Молоко цельное | 186 |
| | | С 'Р | 20 |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина) | 87 |
| | | Творог с массовой долей жира 9% | 105 |
| Картофель | 100 | Капуста белокочанная | 111 |
| | | Капуста цветная | 80 |
| | | Морковь | 154 |
| | | Свекла | 118 |
| | | Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33 |
| | | Горошек зеленый | 40 |
| | | Горошек зеленый консервированный | 64 |
| | | Кабачки | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |
| | | Соки фруктовые | 133 |

| | | |
|--|-----------------------|-----|
| | Соки фруктово-ягодные | 133 |
| | Сухофрукты: | |
| | Яблоки | 12 |
| | Чернослив | 17 |
| | Курага | 8 |
| | Изюм | 22 |