

Согласовано на заседании  
Совета родителей  
Протокол № 4  
от « 25 » 03 2021г.

Принято на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 6  
от « 25 » 03 2021г.

Утверждено приказом № 60  
от « 25 » 03 20 21 г

Директор школы  
\_\_\_\_\_ Н.М. Кургузова



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся в**  
**МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6» г. Курчатова**

## **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение устанавливает организацию и порядок обеспечения обучающихся в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6» г. Курчатова бесплатным питанием осуществляется за счет средств городского бюджета и субсидии из областного бюджета, платным питанием – за счет средств родителей.
- 1.2. Положение разработано в соответствии с:
- ❖ "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения" (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32;
  - ❖ Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ (с изменениями)»;
  - ❖ Федеральным законом от 07.02.1992г. № 2300-1-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями);
  - ❖ Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями);
  - ❖ Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями);
  - ❖ Федеральным законом от 01.03.2000г. № 47-ФЗ о внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
  - ❖ СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
  - ❖ Постановлением Главы города Курчатова от 05.06.2020г. № 809 «Об утверждении Порядка предоставления ежемесячной компенсационной денежной выплаты на питание детям с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений города Курчатова, получающих образование на дому»».
  - ❖ Уставом школы.
- 1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:
- ❖ создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
  - ❖ обеспечение гарантированного качественного и безопасного питания;
  - ❖ предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - ❖ пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.4. Настоящее Положение определяет:
- ❖ общие принципы организации горячего питания в школе;
  - ❖ порядок организации питания;
  - ❖ порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.
- 1.5. Настоящее Положение принимается педагогическим советом школы и вводится в действие приказом директора школы.
- 1.6. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

## **2. Общие принципы организации питания в школе**

- 2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 2.2. Администрация школы осуществляет организацию и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной или бесплатной основе.
- 2.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и

- разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 2.4. Для всех обучающихся предусматривается организация горячего питания в виде завтрака и (или) обеда, а также реализация на платной основе (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.
  - 2.5. Для обучающихся школы организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, организован дополнительно полдник.
  - 2.6. При организации питания школа руководствуется СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения" (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32;
  - 2.7. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся в школе составлено примерное меню на период не менее двух недель (10 – 14 дней).
  - 2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
  - 2.9. Для обеспечения безопасности и качества оказания услуг питания разработана программа производственного контроля. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов ежедневно осуществляется бракеражной комиссией. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
  - 2.10. Фельдшер следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов в школу, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
  - 2.11. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться 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.
  - 2.12. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы.
  - 2.13. Ежедневно перед началом работы фельдшер проводит осмотр работников пищеблока столовой школы на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.
  - 2.14. Витаминизация блюд проводится под контролем фельдшера, а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд".
  - 2.15. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья фельдшер ведет "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой.  
В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
  - 2.16. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой

формой.

- 2.17. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар). Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет фельдшер.
- 2.18. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемые к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.
- 2.19. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа работников школы на текущий учебный год.
- 2.20. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

### **3. Порядок организации питания**

- 3.1. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором школы. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на ответственного за питание, назначенного приказом директора школы. Заявка на количество питающихся предоставляется накануне до 15 часов и уточняется в день питания после первого урока.
- 3.2. Ответственный за питание ведёт ежедневный учёт обучающихся, получающих питание. Для правильного и своевременного расчёта с предприятием питания ответственный за питание не позднее 5 дней по окончании месяца готовит утверждённый директором школы отчет о фактически отпущенном питании и производит сверку с предприятием питания.
- 3.3. Классные руководители или учителя, сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за количество питающихся.
- 3.4. На ряду с основным, организовывается дополнительное питание обучающихся через буфет, который предназначен для реализации мучных, кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 3.5. В столовой осуществляется дежурство учителей и администратора, согласно графику.
- 3.6. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья фельдшером ведется «Ведомость контроля за рационом питания»

### **4. Порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе**

- 4.1. Право на обеспечение бесплатным питанием имеют обучающиеся муниципальных общеобразовательных учреждений:
  - ❖ обучающиеся с 1 по 4 классы;
  - ❖ из многодетных семей;
  - ❖ в специальных (коррекционных) классах VII вида;
  - ❖ обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому»»
  - ❖ из малообеспеченных семей, среднедушевой доход которых не превышает прожиточного минимума по Курской области в расчёте на душу населения.
- 4.2. Обеспечение бесплатным питанием осуществляется следующим образом:
  - бесплатное питание обучающихся 1-4 классов обеспечивается в виде ежедневного предоставления завтрака;

- бесплатное питание обучающихся 5-11 классов из малообеспеченных и многодетных семей обеспечивается в виде ежедневного предоставления обеда;
- бесплатное питание обучающихся из специальных (коррекционных) классов VII вида обеспечивается в виде ежедневного предоставления завтрака и обеда.

4.3. Обеспечение бесплатным питанием производится на основании заявления одного из родителей (законных представителей), которое подаётся на имя директора, с приложением следующих документов:

- ❖ копии документа, удостоверяющего личность заявителя;
- ❖ копии пенсионного удостоверения (при наличии);
- ❖ справки с места жительства о составе семьи;
- ❖ копии удостоверения многодетной семьи (для многодетных семей);
- ❖ справки о доходах родителей (законных представителей) за три предыдущих месяца (предоставляются родителями (законными представителями): работающими - с места работы, безработными - из органов службы занятости, индивидуальными предпринимателями - из налоговой инспекции, инвалидами, пенсионерами - из пенсионного фонда и органа социальной защиты, студентами - о размере стипендии из образовательного учреждения). В случае расторжения брака дополнительно предоставляется копия свидетельства о расторжении брака и справка о размере получаемых алиментов. В совокупный доход семьи также включаются суммы получаемых пособий и компенсаций.

Заявление составляется в произвольной форме и с прилагаемыми документами подаются в общеобразовательное учреждение ежегодно в срок до 1 сентября текущего календарного года или с момента возникновения права на получение бесплатного питания.

4.4. Для решения вопроса о предоставлении обучающимся бесплатного питания создается комиссия. В состав комиссии входят представители Совета родителей, администрации школы, педагогического коллектива. Комиссия работает в течение всего учебного года и рассматривает документы, указанные в п. 4.3. настоящего Положения, по мере их поступления.

4.5. В случае уклонения родителей от исполнения родительских обязанностей, нахождения семьи в трудной жизненной ситуации решение об обеспечении бесплатным питанием обучающихся принимается комиссией при администрации города Курчатова по обеспечению бесплатным питанием обучающихся.

На основании документов, указанных в п.4.3. настоящего Положения, акта обследования членами Совета родителей класса (или органа его замещающего) социально — бытовых условий проживания обучающегося, документов, подтверждающих нахождение семьи в трудной жизненной ситуации, комиссия принимает решение.

В случае невозможности предоставления документов, указанных в п.4.3. настоящего Положения, в комиссию предоставляются акт обследования социально-бытовых условий проживания обучающегося, заявление классного руководителя с указанием причин невозможности предоставления документов.

4.6. Бесплатное питание предоставляется обучающимся в дни посещения школы.

4.7. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

4.8. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденным спискам.

4.9. Контроль за организацией питания обучающихся на бесплатной основе осуществляется ответственными за организацию горячего питания.

4.10. Ответственный за горячее питание:

- ❖ лично контролирует количество, фактически присутствующих питающихся обучающихся в школе, сверяя с классным журналом;

- ❖ проверяет меню, стоимость обедов в день кормления;
  - ❖ отпуск питания обучающимся согласно режиму учебных занятий;
  - ❖ в течение недели контролирует и не допускает перерасход выделенных дотаций на питание обучающихся;
  - ❖ проводит сверку показателей питания обучающихся с МКУ «ЦБУО» 1 -2-го числа каждого месяца;
  - ❖ не позднее 4-го числа каждого месяца в бухгалтерию сдает отчет по питанию обучающихся, а именно:
    - сводную справку за месяц о количестве питающихся, стоимость обедов, общую сумму, израсходованную за месяц, среднюю стоимость питания;
    - таблицу посещаемости по ГПД.
- 4.11. Школа в лице директора обеспечивает сохранность документов, касающихся предоставления бесплатного питания в течение 5 лет после окончания обучающимися образовательного учреждения или его перевода в другое образовательное учреждение.
- 4.12. Контроль над организацией бесплатного питания осуществляется директором школы. Директор школы несет персональную ответственность за организацию бесплатного питания.

### **Принципы формирования рационов питания.**

При формировании рационов питания обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- ❖ удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии. В том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и т.д.) в соответствии с возрастными физиологическими особенностями;
- ❖ сбалансированности рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам);
- ❖ максимальное разнообразие рациона, которое достигается путём использования достаточного ассортимента и различных способов кулинарной обработки пищевых продуктов;
- ❖ адекватная технологическая (кулинарная) обработка пищевых продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности;
- ❖ разработка на каждое блюдо технологических карт с наименованием блюда, указанием выхода продукции в готовом виде, раскладкой пищевых продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

Рационы питания обучающихся различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста обучающихся.

Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый приём пищи горячих блюд и кондитерских изделий.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. В качестве закуски на завтрак используются сыр, салат, порционные овощи, фрукты, салаты из свежих овощей и фруктов, колбасные изделия (ограничено). Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо: мясное, рыбное, творожное, яичное, крупяное(молочно-крупяное), включаются каши, в том числе с овощами, фруктами, разнообразные пудинги и запеканки. В качестве горячих напитков включаются: горячее молоко, какао с молоком, кофейный напиток с молоком, чай, чай с лимоном, чай с молоком и т.п.

Обед состоит из закуски, первого, второго и напитка. В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным или комбинированным), на третье - напиток (соки, кисели, компоты из свежих фруктов или ягод, или из сухофруктов, витаминизированных напитков). Целесообразно в обед давать

обучающимся свежие фрукты.

В качестве первых блюд используются разнообразные заправочные супы (щи, борщи, рассольники, с картофелем, крупами, клецками, бобовыми, макаронными изделиями, овощные). Для приготовления первых блюд можно использовать бульоны из натурального сырья — куриный, мясной, рыбный. В питании обучающихся широко используются вегетарианские, молочные супы. В качестве вторых блюд используют припущенную и отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки, рубленые кулинарные изделия из рыбы, мяса. На гарниры предусматривают картофель, овощи, крупы, макаронные изделия.

Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни, а также использование блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах и т.д.). При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих продуктов.

Основным источником белков в рационе питания обучающихся обязательно должны быть молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания пищевые продукты, обогащенные белком. Источниками полиненасыщенных жирных кислот являются кукурузное и подсолнечное масло. Растительные масла нельзя использовать для обжаривания продуктов и кулинарных изделий. Источниками животных жиров являются мясные и молочные продукты, несоленое сладко-сливочное масло, вологодское масло. Нельзя использовать масло с добавками гидрогенизированных жиров. В питании обучающихся можно использовать только цельное молоко 3,2%-3,5% жирности, обогащенное витаминами и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья. Рекомендуется включать в рацион питания сыры твердых сортов, пластифицированные сырные массы, плавленые сыры для детского и диетического питания.

Допускается использовать молочные консервы только высшего качества как соус с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели). Нецелесообразно использовать сухое или сгущенное молоко для приготовления горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток), а также для приготовления каши. Маргарины могут использоваться в составе булочных и мучных кондитерских изделиях. В питании обучающихся не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры. Из мяса в питании обучающихся рекомендуется использовать говядину I категории, мясную свинину, мясо птицы I категории, из субпродуктов допускается использовать сердце, язык, печень. При приготовлении салатов и холодных закусок преимущественно используют растительное масло, термизированные соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах — душистый перец, мускатный орех или кардамон. В составе продуктов должна использоваться только йодированная соль.

Для тепловой обработки используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновый и конвекционный нагрев. Не допускается жарка продуктов. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку могут включаться в рацион питания только в период до 1 марта.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в ОУ не допускается принимать:

- ❖ продовольственное сырьё 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;

- ❖ блоки, замороженные из мяса говядины и свинины, а также субпродукты со сроком годности более шести месяцев;
- ❖ говядину I категории с массовой долей жировой ткани свыше 20%;
- ❖ непотрошеную птицу;
- ❖ яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой»; утиные и гусиные яйца;
- ❖ консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- ❖ овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- ❖ пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- ❖ продукцию домашнего изготовления;
- ❖ крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями.

В питании обучающихся не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья, а также обострению хронических заболеваний:

- ❖ сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- ❖ жареные в жире продукты и изделия, кулинарные жиры;
- ❖ уксус, горчицу, хрен, перец острый и другие острые приправы;
- ❖ острые соусы, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты, сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, майонез;
- ❖ кофе натуральный, также продукты, содержащие кофеин, стимуляторы, алкоголь, мороженное, газированные напитки, продукты, содержащие гормоны и антибиотики.

С учётом повышенной эпидемиологической опасности при оказании услуг питания в ОУ не допускается использовать:

- ❖ кремсовые кондитерские изделия, блинчики с мясом, заливные блюда, рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди, изделия из мясной обрез и свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов, зеленый горошек, консервированный без кипячения, бочковое молоко без кипячения, творог из непастеризованного молока;
- ❖ холодные напитки и морсы собственного приготовления, квас, окрошки, макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью, яйцо и мясо водоплавающих птиц, грибы и продукты, приготовленные из них.

Для приготовления блюд и кулинарных изделий, используемых в питании обучающихся, следует использовать только диетическое яйцо.

Производственный контроль за формированием рациона питания в ОУ, его качественным и количественным составом, формированием ассортимента пищевых продуктов осуществляется специалистами, имеющими соответствующую профессиональную подготовку и аттестованными на осуществления производственного контроля.

### **Принципы формирования перечней буфетной продукции.**

При формировании перечня буфетной продукции предпочтение следует отдать продуктам с высокой пищевой ценностью, главным образом продуктам, являющимся источником белка, витаминов, полиненасыщенных жирных кислот и других незаменимых пищевых веществ, таким, как молочные, мясные, рыбные продукты, орехи и т.п., а также продуктам повышенной пищевой и биологической ценности, в том числе обогащенным микронутриентами. Таким, как хлебобулочные изделия. Обогащенные витаминно - минеральными смесями; продуктам обогащенным белком; витаминизированным напиткам и т. п.

В ассортимент продуктов, предназначенных для реализации за наличный расчёт, включаются преимущественно готовые к употреблению продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке: соки, нектары, соковые напитки, преимущественно натуральные без добавления сахара с 50-100% содержанием соковых веществ, молочные и кисломолочные продукты с жирностью до 3,5% и содержанием углеводов до 12% (молочные продукты реализуются с обязательным использованием охлаждаемого прилавка).



Для организации питьевого режима в свободной продаже должна иметься питьевая бутилированная негазированная вода (из группы столовых вод).

В свободной продаже должны быть горячие напитки: горячее молоко, чай, чай с молоком, кофейный напиток с молоком или какао с молоком и т.п.

Для свободной продажи рекомендуется использовать свежие мытые фрукты и овощи в ассортименте не менее двух наименований.

При наличии в достаточном количестве соответствующего торгового оборудования (мармитов, охлаждаемых прилавков) в ассортимент буфетов следует включать блюда, кулинарные изделия, выпеченные и мучные кондитерские изделия собственного производства, избегая при этом повторов одноимённых блюд и изделий в смежные дни - это салаты, винегреты, бутерброды с полукопченой колбасой и сыром, горячие бутерброды с сыром, вареной колбасой, сосиски запечённые в тесте, сосиски отварные или колбаса детская отварная с гарниром.

В ограниченном ассортименте могут реализовываться мучные кондитерские изделия (пряники, коврижки, кексы, рулеты и т.п.) промышленного производства в индивидуальной порционной упаковке. Предпочтение следует отдавать изделиям, обогащенным микронутриентами.

### **Принципы обогащения рационов питания.**

Для обогащения рационов питания используются витамины и минеральные вещества (витамин С, витамины группы В, фолиевая кислота, каротин, минеральные вещества: йод, железо, кальций, магний и др.) Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами предусматривает постоянное включение в состав рациона питания как продуктов, обогащенных витаминно-минеральными смесями (премиксами) в процессе промышленного производства, так и блюд и кулинарных изделий, обогащенных витаминами (витаминизация) которых проводится непосредственно на пищеблоке.

Для обогащения микронутриентами кулинарной продукции, вырабатываемой предприятиями питания, рекомендуется использовать готовые витаминно - минеральные смеси (премиксы). Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично.

В целях обогащения рационов питания высококачественными белками, легкоусвояемыми жирами, минеральными солями, в том числе кальцием, магнием, фосфором, витаминами, и увеличения реализации молока и кисломолочной продукции в питании предусматривается обязательное включение витаминизированного молока, йогуртов и других молочных напитков, обогащенных микронутриентами, на натуральной молочной основе, блюд из молока и кисломолочных продуктов.

Контроль обогащения рационов микронутриентами и витаминами осуществляется при проведении производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий. Результаты контроля за обогащением рационов заносятся в журнал.