


Принято на заседании
педагогического совета школы
Протокол № 8 от 11.04.2023 г.

Утверждаю
Директор школы  О.А. Васильчикова
Приказ № 108 от 12.04.2023г.



Положение
об организации рационального питания обучающихся
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Графовская средняя
общеобразовательная школа
Шебекинского района Белгородской области»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Графовская средняя общеобразовательная школа Шебекинского района Белгородской области» (далее - Школа), определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов питания.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в Школе 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, а также минорные компоненты пищи;
- б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся;
- 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 обучающихся (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) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- з) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- и) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, 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.

1.3. Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых документов: СанПин 2.4.3648- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года № 28; СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32.

2. Основные организационные принципы питания обучающихся

2.1. Для обучающихся организуется 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.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием. Дети из многодетных семей, дети-сироты получают бесплатное двухразовое питание за счёт выплат из областного бюджета Белгородской области.

Для обучающихся с режимом работы до 17 часов и более, дополнительно организуется полдник.

2.2. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы Школы. Интервалы между приемами пищи обучающихся общеобразовательных организаций рекомендуется составлять не менее 2 - 3 часов и не более 3,5-4 часов.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

2.3. Для обеспечения обучающихся 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, следует разрабатывать рацион питания.

2.4. В Школе предусмотрено централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Питьевой режим в Школе организован в следующих формах: вода, расфасованная в ёмкости, кулер.

2.5. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в Школе.

2.6. При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в ёмкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды.

2.7. Бутилированная вода, поставляемая в Школу, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

2.8. Организация питания обучающихся возлагается на Школу. Ответственность за организацию качественного питания в Школе возлагается на руководителя, заместителя директора, назначаемого приказом по Школе должностным лицом, ответственным за непосредственную организацию питания обучающихся, в том числе, обучающихся льготных категорий.

2.9. К поставке продовольственных товаров для организации питания в Школе допускаются в первую очередь непосредственные товаропроизводители.

2.10. Организация питания в Школе может осуществляться с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке Школы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.11. Школа, самостоятельно осуществляющая производство и реализацию продукции школьного питания, организует питание при наличии циклических двухнедельных меню, разработанных на основе настоящего Положения.

2.12. Отпуск питания организуется по классам согласно режиму питания/ обучающихся, утверждённому приказом по школе. Контроль посещаемости школьной столовой и учет количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на ответственного организатора школьного питания, определенного образовательной организацией по приказу (администратора и оператора ИСОУ «Виртуальная школа»). Заявка на количество питающихся школьников предоставляется администрацией общеобразовательной организации накануне до 15.00 часов и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

2.13. Классные руководители или учителя сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.14. Определенный в установленном порядке ответственный работник по организации школьного питания ведет ежедневный учет обучающихся, получающих

бесплатное питание в Школе, по классам. Для правильности и своевременности расчетов за питание организатор школьного питания Школы не позднее 5 дней по окончании месяца совместно с поваром готовит утвержденный руководителем Школы отчет о фактически отпущенном питании для передачи в отдел учёта и отчётности МКУ «Управление образования Шебекинского городского округа».

2.15. Проверка качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят повар, представитель администрации Школы (организатор школьного питания), члены бракеражной комиссии (утверждённой приказом по школе). Управляющий совет, Общественная комиссия по контролю организации питания обучающихся принимает участие в контроле организации питания в Школе по согласованию с администрацией. Результаты проверки оформляются актом.

2.16. В случае пропуска занятий детьми из многодетных семей, детей-сирот компенсация (сухой паек) не выдается.

Дети, имеющие статус ОВЗ (ограниченными возможностями здоровья), обучающиеся на дому, получают сухой паёк на сумму завтрака и обеда.

Выдача сухого пайка осуществляется продуктами, рекомендуемыми действующим СанПиН за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий

При выборе продуктов питания для выдачи их в качестве компенсации, также рекомендуется руководствоваться ассортиментом пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, регламентированным требованиями

2.17. В целях обеспечения системы организации питания работники пищеблока систематически проходят обучение у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

2.18. Ежегодный мониторинг организации школьного питания осуществлять на основе анализа состояния питания обучающихся по следующим направлениям:

- а) состояние здоровья обучающихся;
- 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 обучающихся 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, дотации на питание обучающимся из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
- е) изучение общественного мнения об организации питания в Школе;
- ж) система электронных безналичных расчетов при оплате питания обучающихся Школы;
- з) пропаганда здорового питания в Школе;
- и) осуществление контроля качества и безопасности производимой продукции;
- к) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в Школе;
- л) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в Школе.

3. Финансирование питания обучающихся

3.1. Завтраки всем обучающимся Школы предоставляются на бесплатной основе.

Финансирование завтраков для всех обучающихся, кроме детей из многодетных семей, в общеобразовательных организациях Шебекинского городского округа осуществляется из бюджета Шебекинского городского округа.

3.2. Финансирование обедов и полдников для обучающихся Школы осуществляется за счёт родительской платы.

3.3. Питание обучающихся из многодетных семей, детей-сирот осуществляется бесплатно.

Питание детей из многодетных семей, детей-сирот (обед) финансируется за счёт выплат из областного бюджета Белгородской области и бюджета Шебекинского городского округа (субвенций на осуществление социальной поддержки многодетных семей).
Продукты питания (сухие пайки) детям из многодетных семей, пропустившим занятия по болезням или другим причинам, не выдаются.

- 3.4. Питание детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся на дому, осуществляется бесплатно с обеспечением сухого пайка или получением компенсации родителям (законным представителям) за питание в денежном эквиваленте. Питание (обед) детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), обучающимися на дому, финансируется из бюджета Шебекинского городского округа.
- 3.5. Детям с ограниченными возможностями здоровья организуется бесплатное питание (завтраки и обеды) за счёт выплат из муниципального бюджета.

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

- 4.1. Примерное двухнедельное меню с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, разрабатывается ООО «ФСП-1» и согласованию со Школой.
Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания. При включении в рацион питания блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического оснащения пищеблоков торгово-технологическим оборудованием и организации доставки готовой продукции и транспортного обеспечения.
- 4.2. Примерное двухнедельное меню и перечень буфетной продукции подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.
- 4.3. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся Школы необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), а также раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 4.4. Меню для общеобразовательной организации разрабатывается на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся и воспитанников разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в общеобразовательной организации и учебной нагрузки.
- 4.5. При необходимости для обучающихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания.
- 4.6. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 4.7. При разработке примерного меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательной организации, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.
- 4.8. Примерное меню должно содержать 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. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.
- 4.9. При разработке меню для питания обучающихся предпочтение следует отдавать 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.
- 4.11. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из

одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

4.12. 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 должен приготавливаться из этих же продуктов.

4.13. Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем общеобразовательной организации.

4.14. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором Школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

4.15. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся общеобразовательных учреждений, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.4/2.4.3590-20.

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

4.17. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи. На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства), целесообразно в обед давать детям свежие фрукты.

4.18. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

4.19. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам действующего СанПиН.

4.20. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C , вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C , холодные супы, напитки - не выше 14°C . Согласно нормам действующего СанПиН, каждый обучающийся общеобразовательных организаций должен получать в школе 60 - 85% необходимых пищевых веществ.

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

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

5.2. 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 питании 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.

5.3. В качестве основного источника белков в составе рациона питания детей и подростков обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания детей и подростков продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

5.4. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании детей и подростков используют кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать

для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий.

5.5. 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). Запрещено использовать в питании детей и подростков масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

5.6. В питании детей и подростков следует использовать цельное молоко 3,2-3,5%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (не восстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности.

5.7. Рекомендуются включать 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.

5.8. Поскольку молоко относится к продуктам повышенной эпидемической опасности, к его получению и переработке предъявляются повышенные требования. В питании обучающихся в школе запрещается использовать 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.

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

5.10. В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). Так, сгущенное молоко можно использовать в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели). Сухое молоко может использоваться при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий. Нецелесообразно использовать сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, *тай, кофейный напиток).

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

5.12. В питании обучающихся не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

5.13. Ограничивается использование в питании детей жирных видов мяса (птицы). В питании детей рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину I категории, мясную свинину, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

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

5.15. В питании обучающихся не должно применяться 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.

5.16. 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.).

5.17. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании детей могут использоваться 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).

- 5.18. 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.
- 5.19. При производстве кулинарной продукции для детей не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).
- 5.20. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).
- 5.21. В составе пищевых продуктов для детей должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (KI).
- 5.22. 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 используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).
- 5.23. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания обучающихся только в период до 1 марта.
- 5.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации общественного питания 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.

- 5.25. В питании детей и подростков в общеобразовательных организациях не допускается использовать 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; 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%).

5.26. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в общеобразовательных организациях не допускается использовать:

временные 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 обрези, 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 одна- порцию продукта;

холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;

окрошки (холодные супы); макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым 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 пицца, приготовленная накануне;

карамель, в том числе леденцовая.

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

5.28. Производственный контроль формирования рациона питания детей и подростков, его качественным и количественным составом, и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организаций рационального питания обучающихся, осуществляется специалистами, имеющими соответствующую профессиональную подготовку.