

Утверждаю:  
Директор МКОУ «Суриковская СОШ»  
О.Ю. Симонова  
Приказ №11/2-ОД от «26» сентября 2023

## **Положение об организации буфетной продукции на пищеблоке столовой МКОУ «Суриковская СОШ»**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации буфетной продукции на пищеблоке в МКОУ «Суриковская СОШ»

1.2. Основными задачами при организации дополнительного питания для детей и подростков в МКОУ «Суриковская СОШ» являются:

- гарантированное качество и безопасность буфетной продукции;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано с учетом:

- Закона Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», утверждённого постановлением главного санитарного врача 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".

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в МКОУ «Суриковская СОШ», принципы и методику формирования ассортимента поставляемых и самостоятельно выпекаемых хлебобулочных изделий.

### **2. Основные организационные принципы питания в МКОУ «Суриковская СОШ»**

2.1. Для учащихся предусматривается реализация (свободная продажа) хлебобулочных изделий в достаточном ассортименте.

2.2. При организации питания необходимо руководствоваться:

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», утверждённого постановлением главного санитарного врача 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".

- СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»

- рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков путем свободной продажи («хлебобулочных изделий»), согласованными с органами Роспотребнадзора

2.3. МКОУ «Суриковская СОШ» самостоятельно осуществляет подборку перечня хлебобулочной продукции, разработанную на основе настоящего Положения.

2.4. Перечень хлебобулочной продукции должен отпускаться при наличии деклараций и сертификата качества продукции. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01

"Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

2.6. В МКОУ «Суриковская СОШ» для всех учащихся за наличный расчет осуществляется продажа хлебобулочных изделий. Хлебобулочная продукция должна быть представлена широким ассортиментом в соответствии с рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков путем свободной

продажи («хлебобулочной продукции»). Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением.

2.7. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы МКОУ «Суриковская СОШ». Работа буфета организуется во второй половине дня

2.8. Отпуск питания за наличный расчет организуется по классам в соответствии с заявкой и за подписью ответственного лица.

2.9. Заявки на хлебобулочные изделия оформляют классные руководители в соответствии с меню. Заполняют дополнительный табель на питание.

2.10. Классные руководители МКОУ «Суриковская СОШ» сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.11. Заведующий хозяйством МКОУ «Суриковская СОШ» ведет ежедневный учет учащихся, получающих как завтраки и обеды в школе, так и хлебобулочную продукцию. Для правильности и своевременности расчетов с поставщиками продуктов питания заведующий хозяйством в конце месяца готовит договор и счёт-фактуру по отпущенной продукции.

2.11. Все средства от продажи хлебобулочной продукции сдаются на расчётный счёт УО

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

3.1. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

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

3.3. при самостоятельной выпечке в питании детей и подростков не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

3.4. При самостоятельном производстве кулинарной продукции для детей и подростков не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).

3.5. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

3.6. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (КИ).

3.7. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в МКОУ «Суриковская СОШ» не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

- блинчики с мясом, грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

3.8. Запрещается отпуск в буфеты - раздатку соусных блюд, горячих и холодных соусов собственного приготовления.

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

### **4. Перечень хлебобулочной продукции**

Перечень хлебобулочной продукции формируется в соответствии с рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков путем свободной продажи.

**Примерный перечень состава хлебобулочной продукции, реализуемой в МКОУ  
«Суриковская СОШ»**

1. Булочка с варёной сгущёнкой
2. Круассан сливочный
3. Пирожок печёный с картофелем
4. Булочка сдобная с сахаром
5. Сочень с творогом
6. Пирожок печёный с капустой
7. Булочка сдобная «Посыпушка»
8. Коржик песочный
9. Пирожок печёный с повидлом
10. Чоко-пай