




Рассмотрено на
Педагогическом совете
МОУ лицей «Экос»
Протокол №7 от 09.01.2017


Согласовано с
Управляющим советом
Протокол №3 от 30.12.2016
Председатель УС
 Е.В. Глотникова

Утверждено
Приказом №2 от 09.01.2017
Директор МОУ лицей
«Экос»  Г.В. Козыменко



Рассмотрено на
Педагогическом совете
МОУ лицей «Экос»
Протокол №7 от 09.01.2017

Согласовано с
Управляющим советом
Протокол №3 от 30.12.2016
Председатель УС
 Е.В. Глотникова

Утверждено
Приказом №2 от 09.01.2017
Директор МОУ лицей
«Экос»  Г.В. Козыменко



Положение об организации буфетной продукции на пищеблоке столовой МОУ лицей «Экос»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации буфетной продукции на пищеблоке в МОУ лицей «Экос»

1.2. Основными задачами при организации выпечки хлебобулочных изделий для детей и подростков в МОУ лицей «Экос» 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", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в ОУ, принципы и методику формирования ассортимента выпекаемых хлебобулочных изделий.

2. Основные организационные принципы питания в МОУ лицей «Экос»

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

2.2. При организации питания необходимо руководствоваться:

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

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

2.5. Лицей самостоятельно осуществляет подборку перечня хлебобулочной продукции, разработанную на основе настоящего Положения.

2.6. Перечень хлебобулочной продукции подлежит обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

- 2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»

2.10. Ответственность за организацию питания в ОУ возлагается на руководителя.

2.11. В ОУ 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.

2.12. Режим работы лицейской столовой соответствует режиму работы ОУ (5 дней).

Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

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

2.14. Классные руководители или учителя ОУ сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.15. Определенный в установленном порядке организатор лицейского питания ОУ ведет ежедневный учет учащихся, получающих как завтраки и обеды в данном ОУ, так и хлебобулочную продукцию. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями-поставщиками продуктов питания шеф-повар не позднее 5 дней по окончании месяца готовит утверждаемый руководителем ОУ отчет о фактически отпущенном питании.

2.16. Все средства от продажи хлебобулочной продукции сдаются ответственным за питание в кассу отдела образования. Вырученные средства от продажи хлебобулочной продукции направляются на пополнение материальных запасов ОУ.

2.17. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник

ОУ, заместитель директора по ВР, шеф-повар, ответственный за школьное питание. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

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);

- максимально 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 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 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 ОУ не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

3.7. Запрещается отпуск в буфеты - раздаточные 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.

3.10. Производственный контроль за формированием рациона питания детей и подростков, его качественным и количественным

составом, и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся, осуществляется специалистами, имеющими соответствующую профессиональную подготовку.

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 МОУ лицей «Экос»

№ п/п	Наименование выпечки
2.	Пицца
4.	Пирожок с повидлом
5.	Пирожок с капустой
6.	Чай
7.	Сосиска в тесте
9.	Булочка домашняя
10.	Крендель сахарный