

Муниципальное общеобразовательное учреждение
"Средняя общеобразовательная школа № 11".
(МОУ «СОШ № 11»)
«11№-а шөр школа» муниципальной велөдан учреждение.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
МОУ «СОШ № 11»
О.Ф. Безносикова
«01» сентября 2023 года



УТВЕРЖДАЮ:

Директор
«СМУП Пит «Восторг»
А.А.Рогова
«01» сентября 2023 года



Порядок внесения изменений в примерные двухнедельные меню

для учащихся МОУ «СОШ № 11».

1. **Примерное двухнедельное меню горячего питания** формируется в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел 8.) и представляет собой распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи

Для обеспечения здоровым питанием всех учащихся МОУ «СОШ № 11», необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню санитарных правил, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное двухнедельное меню разрабатывается по типам питания для групп категорий питающихся - Приложение 1

Примерное двухнедельное меню должно утверждаться руководителем «СМУП Пит «Восторг» (далее-предприятия общественного питания), согласовываться директором МОУ «СОШ № 11».

Примерное двухнедельное меню может быть разработано как общее для всех муниципальных общеобразовательных организаций, так и в исключительных случаях по ходатайству индивидуально для МОУ «СОШ № 11».

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

Примерное двухнедельное меню разрабатывается с учетом пожеланий и спроса учащихся, администраций МОУ «СОШ № 11», законных

представителей учащихся, а также объемно-планировочными решениями школьных объектов и их технической оснащенности.

Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур или технологических документах.

2. Примерное двухнедельное меню может быть изменено (пересогласовано) в части предоставляемых блюд с учетом:

2.1. Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

2.2. Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная

2.3. Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 3 Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

2.4. Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 1 Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

2.5. Приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

2.6. Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

2.7. Требования п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

2.8. Требования п. 8.1.2.3. 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 настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

2.9. Суммы выделяем бюджетом для предоставления питания отдельным категориям учащихся

3. Для внесения изменений в примерное двухнедельное меню МОУ «СОШ № 11» обращается к предприятию общественного питания осуществляющему оказание услуги организации питания учащихся с ходатайством.

Ходатайство включает в себя обоснование необходимости замены блюд и предложения блюд для включения в примерное двухнедельное меню.

Для объективности требований ходатайство формируется не чаще 1 раза в месяц (или прохождения 2 циклов двухнедельного меню).

4. Предприятие общественного питания осуществляющее оказание услуги организации питания учащихся в течении 7 дней проводит анализ ходатайства о заменах на соответствие требованиям санитарного законодательства с учетом п.2 Настоящего Порядка.

По результатам проведенного анализа Предприятие общественного питания готовит ответ на ходатайство о возможности внесения изменений в примерное двухнедельное меню.

В случае положительного ответа к нему прилагается новое примерное двухнедельное меню для согласования общеобразовательной организацией или приказ о проведения замены без корректировки примерного двухнедельного меню с указанием даты вступления в силу изменений с учетом необходимого времени на приобретения сырья для блюд.

