

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>Предисловие .....</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 1. Состояние и перспективы организации питания в общеобразовательных организациях Российской Федерации.....</b>	<b>6</b>
1.1. Современное состояние питания в общеобразовательных организациях .....	6
1.2. Совершенствование организации школьного питания .....	11
<b>Раздел 2. Общие требования к организации общественного питания в образовательных организациях .....</b>	<b>13</b>
2.1. Организация общественного питания в образовательных организациях .....	13
2.2. Санитарно-техническое обеспечение предприятий общественного питания при образовательных организациях .....	15
2.3. Организация питания обучающихся .....	20
<b>Раздел 3. Характеристика моделей организации школьного питания.....</b>	<b>23</b>
3.1. Модель организации питания учащихся с полным циклом производства продукции в школьной столовой .....	23
3.2. Модель организации питания учащихся с полным циклом производства продукции в школьной столовой на доставляемом сырье.....	25
3.3. Модель организации питания учащихся через школьно-базовые столовые .....	27
3.4. Модель организации питания через комбинаты школьного питания (КШП).....	29
3.5. Технологическая схема модели – технология Cook&Chill (КЭЧ).....	34
3.6. Метод организации питания с доставкой замороженных обедов .....	40
3.7. Метод доставки горячих обедов.....	40
3.8. Модель организации питания по типу «бортового питания» .....	41
3.9. Организация школьного питания по типу «шведского стола» .....	42
3.10. Методы и формы организации обслуживания обучающихся.....	46
<b>Раздел 4. Организация рационального питания детей и подростков .....</b>	<b>49</b>
4.1. Физиологические нормы потребления основных пищевых веществ и энергии .....	49

4.2. Характеристика основных пищевых веществ.....	58
4.3. Особенности питания учащихся с разными режимами обучения.....	63

## **Раздел 5. Требования к пищевым продуктам для питания**

<b>детей и подростков.....</b>	<b>66</b>
5.1. Основные требования .....	66
5.2. Гигиенические требования к продуктам питания .....	73
5.3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов .....	77
5.4. Экспертиза пищевых продуктов .....	82
5.5. Характеристика основных групп пищевых продуктов.....	83
5.6. Признаки недоброкачества продуктов .....	96
5.7. Перевозка и хранение продуктов.....	99
5.8. Требования к среднесуточным наборам продуктов для рационов.....	101
5.9. Требования к упаковке, маркировке продуктов для детского питания.....	113
5.10. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья .....	116
5.11. Ведение претензионной работы.....	119

## **Раздел 6. Требования к формированию рационов питания**

<b>обучающихся.....</b>	<b>126</b>
6.1. Технологическая обработка пищевых продуктов .....	126
6.1.1. Механическая кулинарная обработка.....	126
6.1.2. Тепловая обработка.....	131
6.2. Требования к организации здорового питания и формированию меню .....	134
6.3. Характеристика пищевых продуктов, используемых для формирования рациона питания .....	135
6.4. Технологическая документация к продукции для рационов питания.....	144
6.5. Принципы обогащения рациона питания детей и подростков .....	162
6.6. Особенности обогащения микронутриентами кулинарной продукции.....	170
6.7. Требования к организации питьевого режима.....	173
6.8. Контроль качества готовой продукции .....	173
6.9. Отбор суточной пробы.....	178

## **Раздел 7. Организация дополнительного питания в**

<b>общеобразовательных организациях .....</b>	<b>179</b>
7.1. Общие положения по дополнительному питанию детей и подростков .....	179

7.2. Пищевые продукты, рекомендуемые для дополнительного питания.....	180
7.3. Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания учащихся в образовательных организациях .....	192
7.4. Организация торговли через торговые автоматы.....	193
<b>Раздел 8. Общие требования к организации диетического питания детей и подростков.....</b>	<b>198</b>
8.1. Основные принципы диетического питания детей и подростков.....	198
8.2. Характеристика стандартных диет.....	204
<b>Раздел 9. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.....</b>	<b>222</b>
9.1. Требования к оборудованию производственных помещений.....	222
9.2. Требования к инвентарю, посуде и таре.....	225
<b>Раздел 10. Требования к соблюдению правил гигиены персоналом.....</b>	<b>229</b>
<b>Раздел 11. Контроль за работой предприятий общественного питания.....</b>	<b>231</b>
<b>Раздел 12. Особенности финансирования питания обучающихся .....</b>	<b>239</b>
12.1. Порядок расчета финансового обеспечения.....	239
12.2. Методика расчета стоимости питания .....	242
12.3. Учет расходов на организацию питания.....	244
<b>Раздел 13. Формирование мотивации к здоровому питанию в общеобразовательных организациях .....</b>	<b>246</b>
13.1. Организация работы по формированию культуры здорового питания .....	246
13.2. Требования к учебным материалам дополнительного образования по культуре здорового питания.....	247
13.3. Профессиональная подготовка педагогических работников по формированию культуры здорового питания .....	249
13.4. Информационное обеспечение формирования культуры здорового питания в образовательной организации.....	251
<b>Раздел 14. Особенности применения нормативных документов по организации питания в общеобразовательных организациях.....</b>	<b>252</b>
14.1. Требования к организации и содержанию контроля .....	252

14.2. Требования к охвату питанием .....	253
14.3. Организация мониторинга состояния здоровья обучающихся и качества питания.....	253
14.4. Внедрение эффективных моделей организации питания обучающихся .....	257
14.5. Рекомендации по составлению территориальных комплексных программ развития питания учащихся .....	259
14.6. Социально-экономический эффект от реализации программ по совершенствованию питания учащихся .....	261
14.7. Мониторинг состояния питания в общеобразовательных организациях .....	264
<b>Приложение А. Памятка к изучению деятельности общеобразовательных организаций по организации питания обучающихся.....</b>	<b>266</b>
<b>Приложение Б. Акт о фактическом качестве и комплектности продукции, полученной по государственному заказу .....</b>	<b>269</b>
<b>Приложение В. Акт о скрытых недостатках продукции, поставленной по государственному заказу для обеспечения питания обучающихся.....</b>	<b>271</b>
<b>Приложение Г. Приказ о назначении ответственного лица за организацию питания обучающихся .....</b>	<b>272</b>
<b>Приложение Д. Приказ об организации работы бракеражной комиссии .....</b>	<b>273</b>
<b>Приложение Е. Положение об организации питания в школе.....</b>	<b>274</b>
<b>Приложение Ж. Положение о бракеражной комиссии при организации питания в общеобразовательных организациях.....</b>	<b>276</b>
<b>Приложение И. Извлечение из ГОСТ Р 53104-2008. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» .....</b>	<b>280</b>
<b>Приложение К. Извлечение из ГОСТ Р 53106-2008. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».....</b>	<b>293</b>
<b>Приложение Л. Контроль выполнения мероприятий по обеспечению пищевыми веществами рационов питания.....</b>	<b>302</b>

<b>Приложение М. Общий перечень документов, необходимых для деятельности предприятия общественного питания.....</b>	<b>303</b>
<b>Приложение Н. Оценка эффективности оздоровления детей и подростков в летних оздоровительных учреждениях (МР № 2.4.4.01-09) .....</b>	<b>307</b>
<b>Приложение П. Методические рекомендации по разработке программы курса по формированию культуры здорового питания обучающихся (рекомендации Минобрнауки России от 17.12.2013 г. № 08-2053).....</b>	<b>312</b>
<b>Приложение Р. Договор об организации питания обучающихся в образовательной организации .....</b>	<b>328</b>
<b>Приложение С. Договор об организации питания в общеобразовательной организации .....</b>	<b>333</b>
<b>Приложение Т. Положение о школьной столовой и порядке организации питания обучающихся в общеобразовательной организации .....</b>	<b>336</b>
<b>Список литературы.....</b>	<b>341</b>