

#### **4. Составление рационов питания для обучающихся и определение его стоимости**

4.1. Организаторами питания разрабатываются рационы питания для обучающихся:

- цикличное меню завтраков и обедов для обучающихся с ОВЗ 1-11х классов;
- набор блюд на 10 рублей для обучающихся 5-11х классов;
- цикличное меню завтраков и обедов для обучающихся 5-11х классов;
- цикличное меню завтраков и обедов для обучающихся 1-11х классов, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании;
- ассортиментный перечень буфетной продукции для всех категорий обучающихся.

4.2. Рационы питания разрабатываются на основании нормативов физиологической потребности в основных питательных веществах, энергии и биологических активных минеральных веществах, микронутриентах с учетом рекомендуемых наборов продуктов, региональных особенностей питания населения, производства и поставок пищевых продуктов, уровня социально-экономического развития и других факторов. Для обоснования рационов питания применяется расширенный ассортимент пищевых продуктов, что позволит повысить точность расчета стоимости за счет применения цен на конкретные продукты с заданными показателями качества.

4.3. Рацион питания определяется в пределах фактически выделяемых бюджетом средств на организацию питания льготных категорий. Не допускается утверждение рациона питания, не обеспеченного соответствующими бюджетными средствами, так как создаются предпосылки для закупок продуктов низкого качества.

4.4. Цикличное меню необходимо составлять на период не менее двух недель (10-14 дней) в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерного меню и раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания детей в учреждении, возвратную категорию и физические нагрузки обучающихся. 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 меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в сборниках рецептур. При разработке меню, ассортиментного перечня буфетной продукции для питания обучающихся необходимо отдавать предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

4.5. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по

пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (в соответствии с нормами СанПиНа 2.4.5.2409-08), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

4.6. О каждом случае такой замены организатор питания обязан незамедлительно известить учреждение с обоснованием исключительности случая замены (исключительными признаются случаи, возникшие в результате действия обстоятельств непреодолимой силы).

4.7. Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в учреждении цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

4.8. Технологические и калькуляционные карты на блюда, которые входят в состав меню, разрабатываются на каждое блюдо на основании сборника рецептов. Технологические карты утверждаются руководителем учреждения.

4.9. Калькуляция блюда составляется на калькуляционных карточках установленной формы на основании сборника рецептов и цен на сырье. На каждое наименование продукции требуется составлять отдельную калькуляционную карточку, в которой необходимо указывать отдельно расчетную стоимость сырьевого набора и наценку в денежном выражении (Приказ РЭК по Омской области от 09.06.2011 № 104/28).

4.10. В случае изменения цены хотя бы на один вид сырья, необходимо сделать новый расчет в новой калькуляционной карточке, при этом отпускная цена на готовую продукцию не должна увеличиться. Увеличение отпускной цены на готовую продукцию допускается в случае увеличения выхода готовой продукции.

4.11. В целях приведения в соответствие ценовой политики стоимости горячего питания (завтрак, обед, буфетная продукция) для всех категорий обучающихся, необходимо иметь прейскурант цен на готовую продукцию, реализуемую в столовой учреждения, с указанием выхода готового блюда и его стоимости.