



БЕЛГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ

**ПРАВИТЕЛЬСТВО БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

Белгород

« 18 » мая 2020 г.

№ 195-ПП

**Об утверждении Порядка  
организации питания обучающихся  
и осуществления мер по социальной поддержке  
детей из семей, нуждающихся в социальной  
поддержке, в государственных общеобразовательных  
организациях Белгородской области**

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», законом Белгородской области от 31 октября 2014 года № 314 «Об образовании в Белгородской области», в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся в государственных общеобразовательных организациях Белгородской области Правительство Белгородской области **п о с т а н о в л я е т**:

1. Утвердить Порядок организации питания обучающихся и осуществления мер по социальной защите детей из семей, нуждающихся в социальной поддержке, в государственных общеобразовательных организациях Белгородской области (далее – Порядок, прилагается).

2. Департаменту финансов и бюджетной политики Белгородской области (Боровик В.Ф.) осуществлять финансовое обеспечение расходов в пределах средств, предусмотренных в областном бюджете на соответствующий год, согласно Порядку, утвержденному в пункте 1 настоящего постановления.

3. Контроль за исполнением постановления возложить на департамент образования Белгородской области (Тишина Е.Г.).

4. Настоящее постановление вступает в силу по истечении 10 дней со дня его официального опубликования и распространяется на правоотношения, возникшие с 1 января 2020 года.

Губернатор  
Белгородской области



Е.С. Савченко

**Приложение****УТВЕРЖДЕН****постановлением Правительства****Белгородской области**от 18 мая \_\_\_\_\_ **2020 г.****№ 195-пп**

**Порядок  
организации питания обучающихся и осуществления  
мер по социальной защите детей из семей, нуждающихся  
в социальной поддержке, в государственных общеобразовательных  
организациях Белгородской области**

**1. Общие положения**

1.1. Порядок организации питания обучающихся и осуществления мер по социальной защите детей из семей, нуждающихся в социальной поддержке, в государственных общеобразовательных организациях Белгородской области (далее – Порядок) регулирует вопросы организации питания обучающихся и осуществления мер по социальной защите детей из семей, нуждающихся в социальной поддержке, в государственных общеобразовательных организациях Белгородской области (далее – общеобразовательные организации).

1.2. Действие Порядка не распространяется на общеобразовательные школы-интернаты, порядок организация питания которых определен постановлением Правительства Белгородской области от 28 января 2005 года № 4-пп «О первоочередных мерах по улучшению положения детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа, а также обучающихся и воспитывающихся в общеобразовательных школах-интернатах Белгородской области».

1.3. Бесплатным питанием в общеобразовательных организациях пользуются следующие категории обучающихся:

- все категории обучающихся с 1 по 11 класс горячим питанием (завтрак);
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья двухразовым горячим питанием (завтрак и обед);
- обучающиеся из многодетных семей двухразовым горячим питанием (завтрак и обед);
- обучающиеся из малоимущих семей двухразовым горячим питанием (завтрак и обед).

## 2. Организация питания обучающихся

2.1. Все категории обучающихся с 1 по 11 класс обеспечиваются горячим питанием из расчета 50 рублей в день на одного обучающегося за счет средств областного бюджета.

2.2. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, при подтверждении статуса документом психолого-медико-педагогической комиссии, обеспечиваются двухразовым горячим питанием исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания в конкретной общеобразовательной организации за счет средств областного бюджета.

2.3. Обучающиеся из многодетных семей обеспечиваются двухразовым горячим питанием исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания в конкретной общеобразовательной организации за счет средств областного бюджета.

2.4. Обучающиеся из малоимущих семей обеспечиваются двухразовым горячим питанием исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания в конкретной общеобразовательной организации за счет средств областного бюджета.

Бесплатное горячее питание для обучающихся из малоимущих семей устанавливается при подтверждении их статуса документом (справкой), выданным территориальным органом социальной защиты населения. Документ (справка), подтверждающий признание семьи малоимущей, представляется в общеобразовательную организацию.

2.5. Обучающиеся из многодетных семей и малоимущих семей, а также обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому в соответствии с медицинским заключением и получающие образование дистанционно в силу сложившихся объективных обстоятельств, обеспечиваются продуктовыми наборами исходя из фактической стоимости двухразового питания (завтрак и обед) в день на весь период указанного обучения в соответствии с приказом общеобразовательной организации.

Порядок выдачи продуктовых наборов определяется локальными актами учредителя.

Выдача продуктового набора осуществляется продуктами, рекомендуемыми постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении № 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие общеобразовательную деятельность.

Ответственность за осуществление контроля качества поступающей продовольственной продукции, а также за организацию качественного питания в общеобразовательных организациях возлагается непосредственно на их руководителей.

### 3. Нормы питания

3.1. Обучающихся общеобразовательных организаций рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих общеобразовательных организаций.

3.2. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся общеобразовательных организаций, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.3. При организации питания обучающихся общеобразовательных организаций рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

мясо и мясопродукты;

рыбу и рыбопродукты;

молоко и молочные продукты;

яйца; пищевые жиры (за исключением кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров);

овощи и фрукты;

крупы, макаронные изделия и бобовые;

хлеб и хлебобулочные изделия;

сахар и кондитерские изделия.

3.4. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных организаций установлены в соответствии с указанной таблицей.

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250*	250*	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	185**
Фрукты сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	200	200	200	200
Мясо 1 категории	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята (куры) 1 категории	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (2,5 % и 3,2 % жирности)	300	300	300	300

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Кисломолочные продукты (2,5 % и 3,2 % жирности)	150	180	150	180
Творог (не более 9 % жирности)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (не более 15 % жирности)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар ***	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Примечание:

\* Масса брутто приводится для нормы отходов 25 %.

\*\* Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в графе нетто.

\*\*\* В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

3.5. При формировании рационов питания обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности обучающихся 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;

- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой

продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

### Замена продуктов по белкам, жирам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная, 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макаронны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макаронны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 категория)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 категория)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 категория)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 категория)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина (1 категория)	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Говядина (2 категория)	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина (1 категория)	90	16,7	12,6	-	Масло -3 г
Говядина (2 категория)	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо (1 штука)	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина (1 категория)	30	5,6	4,2	-	
Говядина (2 категория)	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

3.6. Рационы питания обучающихся различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста обучающихся и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего школьного возраста в соответствии с нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах.

### Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах обучающихся разного возраста

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность(ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг ретинола, эквивалент)	0,7	0,9
Витамин Е (мг токоферола, эквивалент)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

