

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №17»
Старооскольского городского округа

ПРИКАЗ

31 августа 2021 года

№374

Об организации горячего питания
учащихся в образовательном учреждении
в 2021/2022 учебном году

В целях организации здорового и безопасного питания в общеобразовательном учреждении, как условие сохранения и укрепления здоровья школьников в 2021/2022 учебном году, на основании постановлений Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года № 469-пп «О мерах социальной поддержки детей их многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области», распоряжения Правительства Белгородской области от 06 июля 2020 года № 311-рп «Об утверждении перечня мероприятий («дорожной карты») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях», постановлений администрации Старооскольского городского округа от 31 мая 2019 года № 1490 «О реализации постановления Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года № 469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области», от 11 июня 2019 года № 1608 «О внесении изменений в постановление главы администрации Старооскольского городского округа от 18 февраля 2014 года № 492 «Об утверждении порядка формирования поимённого списка отдельных категорий обучающихся для получения льготного горячего питания в период учебных занятий в муниципальных общеобразовательных организациях Старооскольского городского округа» и в Порядок, утверждённый этим постановлением», постановления администрации Старооскольского городского округа Белгородской области от 15 апреля 2020 года № 982 «О внесении изменений в порядок формирования поимённого списка отдельных категорий обучающихся для получения льготного горячего питания в период учебных занятий в муниципальных общеобразовательных организациях Старооскольского городского округа, утверждённый постановлением главы администрации Старооскольского городского округа от 18 февраля 2014 года № 492», приказов управления образования от 17 июня 2019 года № 975 «Об утверждении порядка обеспечения сухими пайками обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому по адаптированным образовательным программам», от 18 августа 2021 года №991 «Об организации горячего питания учащихся в общеобразовательных организациях Старооскольского городского округа в 2021/2022 учебном году»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию горячего питания учащихся заместителя директора Гражданкину М.О. и вменить ей в обязанность:

1.1. Ведение документации и отчетности по питанию.

1.2. Осуществление контроля качества поступающей в общеобразовательную организацию продовольственной продукции.

1.3. Организацию двухразового горячего питания (завтрак и обед) и трёхразовое питание (полдник) для обучающихся, посещающих «Школу полного дня» и группы по присмотру и уходу с режимом работы до 17 часов и более.

1.4. Организацию льготного двухразового горячего питания для детей с ограниченными возможностями здоровья, из малообеспеченных и многодетных семей.

1.5. Обеспечение наличия в рационе питания школьников ежедневного горячего завтрака: молока (200 мл) и натурального мёда (10 г).

1.6. Осуществление отпуска горячего питания в общеобразовательном учреждении безналично через информационную систему образовательных услуг «Виртуальная школа» в соответствии с утверждённым графиком.

1.7. Контроль за выдачей сухих пайков обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому по адаптированным образовательным программам в соответствии с приказом управления образования от 17 июня 2019 года № 975 «Об утверждении порядка обеспечения сухими пайками обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому по адаптированным образовательным программам».

1.8. Осуществление контроля за работой по заполнению таблиц ежедневного учёта детей из многодетных и малоимущих семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и классных журналов.

1.9. Обеспечение предоставления информации о результатах мониторинга охвата учащихся горячим питанием в общеобразовательной организации в соответствии со следующими сроками: за 3 квартал 2021 года - 15 сентября 2021 года, 4 квартал 2021 года - 15 декабря 2021 года, 1 квартал 2022 года – 15 марта 2022 года, 2 квартал 2022 года – 25 мая 2022 года (приложения №№ 2, 3) в управление образования администрации Старооскольского городского округа (кабинет № 9).

1.10. Обсуждение вопросов здорового питания, укрепления национальных традиций, связанных с культурой питания учащихся, на родительских собраниях в срок до 01 ноября 2021 года.

1.11. Организацию систематической информационно-просветительской работы для родителей с целью привлечения внимания к проблеме формирования у подрастающего поколения потребности в правильном питании и создания оптимального режима питания учащихся в течение года.

1.12. Организацию и проведение PR-кампании в средствах массовой информации с целью формирования основ культуры здорового питания как составляющей здорового образа жизни у учащихся и их родителей в течение учебного года и обеспечить предоставление информации об итогах в срок до 1 числа месяца, следующего за отчетным кварталом.

1.13. Активизацию работы по систематическому обновлению стендов в обеденном зале столовой и раздела «Школьное питание» на сайте общеобразовательной организации в течение учебного года.

1.14. Размещение в разделе «Школьное питание» на сайте общеобразовательной организации утвержденные и согласованные примерные десятидневные меню, дифференцированные по возрастным группам обучающихся (7 – 11 и 11 – 18 лет) на осенне-зимний и весенне-летний периоды в срок до 31 августа 2021 года.

1.15. Обеспечение участия всех учащихся с 1 по 6 классы общеобразовательного учреждения в реализации образовательной программы «Разговор о правильном питании» и с 1 по 11 классы программы «О роли меда в формировании здоровья детей и подростков» для детей и родителей.

1.16. Усиление контроля за работой по обеспечению учащихся качественным питанием, поступающими продуктами питания и графиком их поставки, соблюдением перспективного меню и рационов питания для учащихся общеобразовательных организаций в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.17. Организацию совместно с медицинским работником проведение информационно-разъяснительной работы с учащимися и их родителями посредством учебных и внеучебных занятий, школьных средств массовой информации и наглядных средств по вопросам характерных признаков заболеваний ЭВИ, их последствиями для организма ребенка, профилактических мер и навыков.

1.18. Активизацию работы комиссии общественного контроля с привлечением родительской общественности в соответствии с методическими рекомендациями по деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Белгородской области, разработанными и утверждёнными департаментом образования Белгородской области.

1.19. Активизацию работы бракеражной комиссии по организации и качеству питания учащихся.

1.20. Размещение приказа о создании бракеражной комиссии и комиссии общественного контроля на сайте общеобразовательной организации в срок до 15 сентября 2021 года.

2. Назначить ответственным за создание условий для организации горячего питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», заведующего хозяйством Нестерову Р.С. и вменить ей в обязанность:

2.1. Усиление контроля за неукоснительным соблюдением санитарного законодательства, в том числе:

2.1.1. Создание условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и учащимися;

2.1.2. Обеспечение условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;

2.1.3. Проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории учреждения, регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов;

2.1.4. Организацию эффективного функционирования системы питьевого водоснабжения;

2.1.5. Организацию работы по укреплению материально-технической базы школьной столовой, ответственность за исправность технологического оборудования на пищеблоке и ведение «Журнала регистрации неисправности технологического оборудования»;

2.1.6. Обеспечение условий для реализации плана производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

2.2. Ответственность за соблюдение санитарного законодательства, в том числе:

2.2.1. Организацию контроля температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с целью обеспечения условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, с записью ре-

зультатов контроля в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования»;

2.2.2. Организацию уборки столовой и пищеблока;

2.2.3. Обеспечение в полном объеме наличия необходимого количества кухонного инвентаря.

3. Заведующему производством Крюковой К.В. (по согласованию) вменить в ответственность соблюдение санитарного законодательства, в том числе:

- условий транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;

- наличия сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов.

4. Медицинскому работнику Трубниковой О.И. (по согласованию) вменить в обязанность:

4.1. Проведение утреннего фильтра в общеобразовательной организации с целью своевременного выявления больных ОРВИ, ОРЗ и ЭРВИ;

4.2. Проведение ежедневного осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей с заполнением «Журнала здоровья»;

4.3. Ведение «Ведомости контроля за питанием»;

4.4. Осуществление контроля за санитарно-гигиеническим состоянием школьного пищеблока и личной гигиеной работников столовой.

5. Назначить Кононенко Е.В. ответственным за ежедневный учет детей из многодетных и малообеспеченных семей и вменить ей в обязанность:

5.1. Предоставление в МКУ «ЦБО и РО» табеля учёта посещаемости обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, ведомости на выдачу сухих пайков, справку с указанием общей суммы сухого пайка.

5.2. Выдачу сухих пайков в столовой образовательного учреждения, за которым закреплены обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому по адаптированным образовательным программам, до 10 числа месяца, следующего за отчетным периодом.

5.3. Заполнение табеля ежедневного учёта детей из многодетных и малоимущих семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и классных журналов.

5.4. Ведение ежедневной ведомости «Сводный заказ питания для МБОУ «СОШ № 17» и ежемесячного акта оказания услуг, ежемесячного сводного табеля учета посещаемости учащихся 1-4-х и 5-11-х классов получивших питание (завтрак).

6. Утвердить графики приёма горячих завтраков, обедов и полдников с учётом СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение №1).

7. Утвердить график работы школьной столовой на 2021/2022 учебный год (приложение №2).

8. Утвердить план мероприятий по пропаганде и формированию культуры здорового питания среди учащихся, их родителей на 2021-2022 учебный год с обязательным включением мероприятий, раскрывающих пользу и преимущества употребления молока, мёда, яблок (приложение № 3).

9. Утвердить план мероприятий по увеличению охвата двухразовым горячим питанием учащихся на 2021-2022 учебный год (приложение № 4).

10. Утвердить план реализации программы «Разговор о правильном питании» для учащихся 1-6 классов (приложение №5).

11. Классным руководителям 1-6 классов обеспечить реализацию программы «Разговор о правильном питании» на классных часах с 1 сентября 2021 года по 31 мая 2022 года в соответствии с планом.

12. Классным руководителям 1-11-х классов обеспечить реализацию программы «О роли меда в формировании здоровья детей и подростков» на классных часах с 1 сентября 2021 года в соответствии с планом (приложение №6).

13. Создать бракеражную комиссию на период с 01 сентября 2021 года по 31 мая 2022 года в следующем составе:

Председатель Гражданкина М.О., заместитель директора
комиссии:

Члены комиссии: Трубникова О.И., медицинский работник (по согласованию)
 Крюкова К.В., шеф-повар (по согласованию)

13.1 Членам бракеражной комиссии ежедневно проводить бракераж готовой продукции перед приёмом пищи учащимися с записью результатов бракеражной пробы в бракеражный журнал установленного образца;

13.2. Трубниковой О.И. своевременно регистрировать результат бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

14. Создать комиссию общественного контроля за организацией и качеством питания в следующем составе:

Председатель Гражданкина М.О., заместитель директора
комиссии:

Члены
комиссии: Малахова И.В., учитель математики,
 Мальцева Л.Ю., представитель родительской общественности (по согласованию);
 Ватутина Е.М., представитель родительской общественности (по согласованию);
 Власова И. В., представитель родительской общественности (по согласованию);
 Трубникова О.И., фельдшер школы (по согласованию);
 Сошников А.Ю., председатель Совета отцов (по согласованию).

14.1. Членам комиссии общественного контроля:

- осуществлять проверку организации питания с составлением акта о результатах проверки – один раз в четверть и по мере необходимости;

- усилить контроль за соблюдением норм питания и качеством приготовления пищи;

- осуществлять действенный контроль за работой по заполнению таблиц ежедневного учёта детей из многодетных и малообеспеченных семей, организацией горячего питания учащихся, выполнением плана мероприятий по включению натурального мёда и яблок в рацион питания учащихся.

15. Утвердить план работы комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания (Приложение №7).

16. Создать комиссию по утилизации столово-кухонных отходов в следующем составе:

Председатель Нестерова Р.С., заведующий хозяйством
комиссии:

Член комиссии: Разумова Н.В., кухонный работник (по согласованию)
 Крюкова К.В., заведующий производством (по согласованию).

17. Членам комиссии по утилизации столово-кухонных отходов руководствоваться в своей деятельности утвержденным регламентом утилизации столово-кухонных отходов (приложение №10).

18. Заведующему хозяйством, председателю комиссии по утилизации столово-кухонных отходов Нестерова Р.С., выделить бак-сборник для сбора пищевых отходов, использовать дезинфектанты с целью денатурации столово-кухонных отходов, ежедневно оформлять акт о проведении денатурации, не допускать выдачу отходов частным лицам.

19. Утвердить план производственного контроля организации питания учащихся (приложение №8).

20. Утвердить график работы пищеблока (приложение №9).

21. Заведующему производством Крюковой К.В., ответственной за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции, производить закладку продуктов в присутствии медицинского работника Трубниковой О.И.:

- в 7.20-закладка продуктов для приготовления горячего молочного завтрака;
- в 8.20-закладка продуктов для приготовления обеда;
- в 12.30- закладка продуктов для приготовления полдника.

22. Утвердить Паспорт пищеблока и обеденного зала (Приложение №11).

23. Назначить ответственного за исправность холодильного и технологического оборудования заведующего хозяйством Нестерову Р.С.

24. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «СОШ №17»

Л.М. Чуева



Копия
Директор

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Общественная школа №17 Старозерского городского округа Белгородская область»

Чуева Л.М.

**График приёма пищи
в 2021/2022 учебном году**

1

№ п/п	Наименование мероприятия	Время	Классы
1	Горячий молочный завтрак	08.15-08.30	1-2
2	Горячий молочный завтрак	09.15-09.25	3-4
3	Горячий молочный завтрак	10.10-10.30	5-7
4	Горячий молочный завтрак	11.15-11.35	8-11
5	Обед	12.20-12.35	2-4
6	Обед	13.20-13.30	5-8
7	Обед	14.15-14.25	9-11
8	Полдник для обучающихся, посещающих «Школу полного дня» и группы по присмотру и уходу с режимом работы до 17 часов и более	13.45-14.00	1

**График
работы школьной столовой
в 2021-2022 учебном году**

Понедельник	—	08.00 – 15.00
Вторник	—	08.00 – 15.00
Среда	—	08.00 – 15.00
Четверг	—	08.00 – 15.00
Пятница	—	08.00 – 15.00

**План мероприятий
по пропаганде и формированию культуры здорового питания
среди обучающихся и их родителей на 2021/2022 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственный
1. Создание условий, необходимых для организации здорового питания			
1	Рассмотрение вопроса об организации горячего питания в 2021/2022 учебном году на Педагогическом совете	август	Чуева Л.М., директор
2. Организация и проведение диагностических мероприятий			
1	Социологический опрос о пользе горячего питания в школьной столовой	сентябрь, январь	Гражданкина М.О., заместитель директора
3. Организация и проведение мероприятий по здоровому питанию			
1	Классные часы по формированию культуры здорового питания, по популяризации употребления мёда и молока.	в течение года	Классные руководители 1-11 классов
2	Реализация программ «О роли мёда в формировании здоровья детей и подростков» и «Разговор о правильном питании»	в течение года	Классные руководители 1-11 классов
3	Освещение вопросов правильного питания на страницах школьного сайта	в течение года	Кушнерева Г.Ю., учитель информатики
4	Конкурс буклетов о правильном питании 8-11 классы	ноябрь	Золотых Е.А., педагог-организатор
5	Конкурс рисунков «Нам даёт здоровье молоко коровье»	октябрь	Поляк Л.Л., учитель ИЗО
6	Конкурс презентаций о полезных свойствах молока, мёда и яблок	октябрь	Кушнерева Г.Ю., учитель информатики
7	Оформление информационных стендов: - «Мы – здоровое поколение»; - «Что необходимо знать, чтобы быть физически здоровым»	октябрь	Золотых Е.А., педагог-организатор
8	Конкурс домашних рецептов «Вкусная и	декабрь	Королева О.Н.,

	здоровая пища».		учитель технологии
9	Конкурс плакатов «Здоровое питание»	апрель	Золотых Е.А., педагог- организатор
10	Организация выставок литературы «Правильное питание- основа здоровья», «Питаемся полезно», «Что нужно есть»	в течение года	Классные руководители 1-11 классов
4. Работа с родителями			
1	Родительские собрания: «Об организации горячего питания в 2021-2022 учебном году»	сентябрь	Трубникова О.И., фельдшер, социальный педагог Поляк Л.Л.
	Здоровое питание	декабрь	
	Гигиена питания. Пищевые риски	февраль	
	Из семейного опыта воспитания культуры здорового образа жизни.	май	
2	Индивидуальное консультирование родителей по вопросам здорового питания.	в течение года	Классные руководители 1-11 классов
5. Работа с педагогами			
1	Об итогах анализа работы классных руководителей в части организации горячего питания. Об итогах мониторинга изучения общественного мнения о качестве организации школьного питания.	сентябрь, апрель	Гражданкина М.О., заместитель директора
2	Индивидуальная работа с классными руководителями	в течение года	Гражданкина М.О., заместитель директора

**План мероприятий
по увеличению охвата двухразовым горячим питанием обучающихся
на 2021/2022 учебный год**

№ п/п	Мероприятие	Ответственные	Сроки выполнения
1. Работа с учащимися			
1.1.	Конкурс на лучший сценарий классного часа по программе «Разговор о правильном питании»	Цюцюра Т.Н., учитель начальных классов	в течение учебного года
1.2.	Проведение недели пропаганды здорового питания	Золотых Е.А., педагог-организатор	февраль
1.3.	Анкетирование, мониторинг, тестирование по вопросам организации питания	Гражданкина М.О., заместитель директора	сентябрь, январь
2. Работа с родителями			
2.1.	Рассмотрение вопроса о здоровом питании, укреплении национальных традиций, связанных с культурой питания учащихся на родительских собраниях (1-11 классы)	Классные руководители 1-11 классов	в течение учебного года
2.2.	Анкетирование, мониторинг, тестирование по вопросам организации питания	Гражданкина М.О., заместитель директора	сентябрь, январь
2.3.	Подготовка памяток для родителей «Организация правильного питания в семье», «Чтобы дети были здоровыми»	Золотых Е.А., педагог-организатор	январь 2022
2.4.	Освещение деятельности по организации школьного питания в СМИ, на сайте образовательной организации	Гражданкина М.О., заместитель директора	в течение учебного года
3. Работа с педагогами			
3.1.	Проведение совещаний «О порядке и состоянии организации питания школьников в 2021-2022 учебном году»	Гражданкина М.О., заместитель директора	в течение учебного года
4. Работа администрации школы			
4.1.	Контроль за деятельностью	Гражданкина М.О.,	в течение

	<p>школы по вопросам организации питания учащихся, соблюдения СанПиН:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Анализ санитарно-гигиенического режима питания школьников. • Мониторинг охвата учащихся горячим питанием <p>Выполнение мероприятий по пропаганде и формированию культуры здорового питания среди учащихся, их родителей в 2021-2022 учебном году</p>	<p>заместитель директора</p>	<p>учебного года</p>
4.2.	<p>Проведение мониторинга «Охват учащихся горячим питанием, в том числе 2-х разовым»</p>	<p>Гражданкина М.О., заместитель директора</p>	<p>в течение учебного года</p>

**План
реализации программы «Разговор о правильном питании»
для учащихся 1-6 классов**

№ п/п	Тема	Сроки	Реализация тем
1 модуль: «Разговор о правильном питании» 1 классы			
1	Если хочешь быть здоров	сентябрь	Классный час
2	Самые полезные продукты	октябрь	Классный час
3	Разложи продукты на разноцветные столы	октябрь	Игра-соревнование
4	Как правильно есть	ноябрь	Классный час
5	Удивительные превращения пирожка	декабрь	Классный час
6	Из чего варят каши и как сделать кашу вкусной?	январь	Классный час
7	Самая вкусная и полезная каша	январь	Конкурс
8	Плох обед, если хлеба нет	февраль	Классный час
9	Полдник. Время есть булочки	март	Классный час
10	Знатоки молока	март	Викторина
11	Пора ужинать	апрель	Классный час
12	Как устроен магазин и кто в нем работает	апрель	Классный час
13	Идем в магазин	май	Классный час
14	Ответственный покупатель - кто он?	май	Классный час
1 модуль: «Разговор о правильном питании» 2 классы			
1	Где найти витамины весной	сентябрь	Классный час
2	Как утолить жажду...	октябрь	Классный час
3	Что надо есть, если хочешь стать сильнее	октябрь	Классный час
4	На вкус и цвет товарищей нет	ноябрь	Классный час
5	Овощи, ягоды и фрукты - витаминные продукты	декабрь	Классный час
6	Овощи и фрукты	январь	КВН
7	Поликлиника	февраль	Экскурсия
8	Капустник	март	Праздник
9	Каждому овощу свое время	апрель	Классный час
10	Праздник урожая	мая	Классный час
11	Как устроен магазин и кто в нем работает	апрель	Классный час
12	Идем в магазин	май	Классный час

13	Ответственный покупатель - кто он?	май	Классный час
2 модуль: «Две недели в лагере здоровья»			
3 классы			
1	Давайте познакомимся	сентябрь	Классный час
2	Поле чудес	октябрь	Викторина
3	Из чего состоит наша пища	октябрь	Классный час
4	Здоровье в порядке-спасибо зарядке	ноябрь	Классный час
5	Самая веселая зарядка	декабрь	Конкурс
6	Закаляйся!	январь	Конкурс
7	Закаляйся, если хочешь быть здоров	февраль	Классный час
8	Как правильно питаться, если заниматься спортом	февраль	Классный час
9	Где и как готовят пищу	март	Классный час
10	Блюда из зерна	март	Классный час
11	Венок из пословиц	апрель	Конкурс
12	Молоко и молочные продукты	апрель	Классный час
13	Как устроен магазин и кто в нем работает	май	Классный час
14	Идем в магазин	май	Классный час
15	Ответственный покупатель - кто он?	май	Классный час
2 модуль: «Две недели в лагере здоровья»			
4 классы			
1	Что можно есть в походе	сентябрь	Классный час
2	Береги воду	октябрь	Конкурс
3	Вода и другие полезные напитки	октябрь	Классный час
4	Что и как можно приготовить из рыбы	ноябрь	Классный час
5	В подводном царстве	декабрь	Конкурс рисунков
6	Дары моря	январь	Классный час
7	Экскурсия в магазин	февраль	Экскурсия
8	Вкусный маршрут	март	Проект
9	Кулинарное путешествие по России	апрель	Классный час
10	Спортивное путешествие по России	апрель	Классный час
11	Олимпиада здоровья	мая	Классный час
12	Как устроен магазин и кто в нем работает	апрель	Классный час
13	Идем в магазин	май	Классный час
14	Ответственный покупатель - кто он?	май	Классный час
3 модуль: «Формула правильного питания»			
5 класс			
1	Здоровье –это здорово	сентябрь	Классный час
2	Продукты разные нужны, продукты разные важны	октябрь	Классный час
3	Режим питания	октябрь	Классный час

4	Энергия пищи	ноябрь	Классный час
5	Где и как едим	декабрь	Классный час
6	Правильное и питание и здоровье	январь	Мини-проект
7	Мы не дружим с сухомяткой	февраль	Мини-проект
8	Клуб знатоков русской кухни	март	Викторина
9	Ты -покупатель	март	Викторина
10	Ты готовишь себе и друзьям	март	Викторина
11	Как устроен магазин и кто в нем работает	апрель	Классный час
12	Идем в магазин	май	Классный час
13	Ответственный покупатель - кто он?	май	Классный час
3 модуль: «Формула правильного питания»			
6 класс			
1	Кулинарные секреты	сентябрь	Классный час
2	Кухни разных народов	октябрь	Классный час
3	Конкурс кулинаров	октябрь	Классный час
4	Кулинарная история	ноябрь	Классный час
5	Как питались на Руси и в России	декабрь	Конкурс
6	Продукты разные нужны, блюда разные важны	январь	Классный час
7	Кулинарные праздники	февраль	Классный час
8	Первобытная кулинария	март	Классный час
9	Покупка полезных продуктов	апрель	Мини-проект
10	Где и как едим Необычное кулинарное путешествие	апрель	Творческий проект
11	Полезное меню. Составляем формулу правильного питания	апрель	Творческий проект
12	Как устроен магазин и кто в нем работает	апрель	Классный час
13	Идем в магазин	май	Классный час
14	Ответственный покупатель - кто он?	май	Классный час

**План
реализации программы
«О роли меда в формировании здоровья детей и подростков»
для учащихся 1-11 классов**

1– 4 классы			
1	Если хочешь быть здоров - постарайся. Поговорим о пользе меда.	Классный руководитель	Классный час
2	Удивительное вещество- мед	Классный руководитель	Классный час
3	Пчелка- труженица и лекарь	Классный руководитель	Классный час
4	Меда немножечко, чайная ложечка- это уже хорошо!	Классный руководитель, медицинский ра- ботник	Праздник
5	Веселая пасека. Пчелкины дела	Классный руководитель, Педагог- организатор	Конкурс рисунков и поделок
5 – 11 классы			
1	Этот ценный пищевой продукт-мед	Классный руководитель	Классный час
2	Полезные и целебные свойства меда	Учитель биологии	Практическая работа с элемен- тами исследова- ния
3	Химические вещества, входящие в состав меда, и их влияние на орга- низм	Учитель химии	Защита проектов
4	Медовые секреты	Классный руководитель	Коллективное творческое дело
5	Мед - это здорово!	Классный руководитель	Коллективное творческое дело

**План
работы комиссии общественного контроля
за организацией и качеством питания**

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Обсуждение вопроса горячего питания на совещаниях при директоре	Не менее 2-х раз за учебный год (декабрь, апрель)	Председатель комиссии Гражданкина М.О.
2	Контроль за соблюдением соответствия реализуемых блюд утвержденному меню; санитарно-техническим содержанием обеденного зала (помещения для приема пищи), состояния обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.; условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	декабрь	Члены комиссии
3	Контроль за соблюдением состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; объема и вида пищевых отходов после приема пищи; наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд; изучение вкусовых предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей; информирование родителей и детей о здоровом питании.	апрель	Члены комиссии

**План
производственного контроля организации питания учащихся
на 2021/2022 учебный год**

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Гражданкина М.О., заместитель директора	Акт готовности пищеблока к новому учебному году
2	Качество поставляемых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
3	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Медицинский работник, члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
4	Качество готовой продукции	Внешний вид, вкус, запах, цвет	Ежедневно	Медицинский работник, Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
5	Выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Медицинский работник	Медицинские книжки сотрудников
6	Контингент питающихся, режим питания и гигиена приема пищи обучающихся	Контингент питающихся детей и подростков	Ежедневно	Гражданкина М.О., заместитель директора Поляк Л.Л., социальный педагог	Приказ об организации питания обучающихся Организация питания льготных катего-

					рий учащихся Документы, подтверждающие статус многодетной или малоимущей семьи.
7	Своевременный и качественный ремонт технологического оборудования пищеблока	Технологическое оборудование пищеблока	По мере необходимости	Нестерова Р.С., зав.хозяйством	Журнал регистрации неисправности технологического оборудования
8	Осмотр работников пищеблока	Наличие порезов, гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей	Ежедневно	Медицинский работник	Журнал здоровья
9	Контроль витаминизации блюд	Наименование препарата, общее количество, время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Постоянно	Медицинский работник	Журнал витаминизации третьих и сладких блюд
10	Условия хранения поставляемой продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Шеф-повар	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
11	Контроль за рационом питания	Норма продуктов	Ежедневно	Медицинский работник	Ведомость контроля за рационом питания
12	Контроль	Регламент ути-	Ежедневно	Нестерова	Акт

	за утилизацией пищевых отходов	лизации пищевых отходов		Р.С., зав.хозяйством	
13	Организация и качество питания обучающихся	Соответствие рациона питания утверждённому примерному меню; качество готовой продукции; организация приема пищи учащимися, соблюдение порядка в столовой	1 раз в четверть, по мере необходимости	Комиссия общественного контроля за питанием	Акт проверки
14	Организация горячего питания	Соблюдение санитарных норм, дежурство в столовой	Сентябрь, апрель	Гражданкина М.О., заместитель директора	Справка

**График работы пищеблока
на 2021/2022 учебный год**

Понедельник	—	06.00 – 17.00
Вторник	—	06.00 – 17.00
Среда	—	06.00 – 17.00
Четверг	—	06.00 – 17.00
Пятница	—	06.00 – 17.00

Регламент утилизации кухонных и столовых отходов

1. Сбор столово-кухонных отходов

1.1. Схема передвижения столово-кухонных отходов.

Отходы помещаются в специальный сборник с закрывающейся крышкой с запирающим устройством. Баки должны быть обязательно подписаны словами «ОТХОДЫ». Для сбора денатурированных столово-кухонных отходов допускается использовать для сбора плотные полиэтиленовые мешки.

1.2. Сборники, предназначенные для столово-кухонных отходов, использовать для каких-либо других целей запрещается.

1.3. Для сборников требуется после их освобождения ежедневная тщательная промывка водой с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в пищевой промышленности. Дезинфекция осуществляется 2 %-ным раствором кальцинированной соды или едкого натра или раствором хлорной извести, содержащей 2% активного хлора. После дезинфекции сборники промываются водой. Ответственность за использование и правильное содержание сборников несет подсобный рабочий.

1.4. Первоначальной тарой для помещения отходов являются полиэтиленовые мешки. Требования к данной таре, следующие: - мешки должны быть непрозрачные, - иметь плотную структуру (возможно использование двойного мешка), - максимальный размер - на 15 литров, - иметь 100-ю целостность. Перед погрузкой в специальный транспорт мешки с денатурированными отходами должны быть надежно завязаны.

1.5. Запрещается реализация населению столово-кухонных отходов и их использование для кормления сельскохозяйственных животных.

2. Площадка для сборников столово-кухонных отходов.

2.1. Для временного хранения собранных столово-кухонных отходов по оборудуется специальная площадка с твёрдым (асфальтированным, цементным) покрытием с бортами высотой 10-12 сантиметров, препятствующими стоку жидкости.

2.2. Хранить неконсервированные влажные столово-кухонные отходы до вывоза разрешается в летнее время не более 8-10 часов с момента их сбора, а в осенне-зимнее время при температуре наружного воздуха не выше 6-7 °С - не более 30 часов.

3. Денатурация пищевых отходов.

3.1. С целью недопущения дальнейшего использования столовокухонных отходов в кормлении животных используются дезинфектанты денатураты, в соответствии с наставлением по их применению с обязательной записью в Журнале дезинфекции пищевых отходов, заверенным зав. производством.

3.2. Денатурация столово-кухонных отходов осуществляется раствором хлорной извести, содержащей 3% активности хлором.

4. Вывоз денатурированных столово-кухонных отходов. Вывоз денатурированных столово-кухонных отходов осуществляется специализированным автотранспортом

на полигоны твёрдых бытовых отходов на основании договора с предприятием, осуществляющим вывоз отходов.

5. Документация по утилизации столово-кухонных отходов:

- Регламент о порядке утилизации столово-кухонных отходов;
- Журнал учета обращения столово-кухонных отходов;
- договор на вывоз ТБО со специализированной организацией.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА И ОБЕДЕННОГО ЗАЛА

Наименование учреждения:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №17» Старооскольского городского округа		
Адрес:	Старооскольскольский городской округ, город Старый Оскол, микрорайон Жуков, д.57		
Телефон:	(4725) 32-10-21	Электронная почта:	stsh17-2@yandex.ru
Ответственный сотрудник учреждения за организацию питания	Гражданкина Маргарита Олеговна		

Номер/наименование проекта здания образовательного учреждения	
Скан-копия технического паспорта пищеблока и обеденного зала с указанием наименований помещений и их площадей	Приложено
Расчетная вместимость школы, чел	1200
Фактическая наполняемость детьми, чел	651
Прогноз численности детей до 2024 г., чел	800
Площадь пищеблока, кв.м	105,97
Площадь обеденного зала, кв.м.	176,91
Количество имеющихся посадочных мест в обеденном зале	120

Тип пищеблока (по проекту)	
Столовая, работающая на сырье	Да
Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
Буфет-раздаточная	нет
Буфет	Да
Отсутствует все вышеперечисленное	нет
Фактическое использование пищеблока	На сырье/буфет

Способ организации питания	
Самостоятельно (закупка продуктов, повара в штате)	нет
Силами сторонней организации на базе школьного пищеблока	ООО «Фабрика социального питания»
Питание организовано вне школьного пищеблока	Нет
Предварительное накрывание столов	Да
Посредством раздачи	Нет
Организация питьевого режима (стационарный фонтанчик, кулер с бутилированной водой, кипяченая вода)	стационарный фонтанчик

Обеспечение питанием детей									
Прием пищи	Завтрак			Обед			Полдник		
	1-4 клас-сы	5-9 клас-сы	10-11 клас-сы	1-4 клас-сы	5-9 клас-сы	10-11 клас-сы	1-4 клас-сы	5-9 клас-сы	10-11 клас-сы
Кол-во питающихся	277	370	49	277	370	49	15	0	0
Списочное число детей	277	370	49	258	299	16	15	0	0
Стоимость	0	0	0	77	77	77	-	-	-

Родительский контроль и информирование	
Где размещается ежедневное меню	В школе/на официальном сайте/
Имеется ли родительский контроль питания	Да (комиссия общественного контроля)

Инженерное обеспечение пищеблока	
Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция	

Набор помещений	Площадь	Состояние помещений	Оборудование (технологическое, холодильное, раковины/ванны для мытья, рабочие столы)	
		Требуется/не требуется ремонт	Перечень имеющегося оборудования на пищеблоке, год выпуска, состояние	Перечень необходимого оборудования
Кладовые для сухих (сыпучих) продуктов	8,15	не требует ремонта	Рабочие столы, 2008 год, удовлетворительное состояние	-
Кладовые для овощей	7,78	не требует ремонта	Стеллажи, 2008 год, удовлетворительное состояние	-
Кладовые для скоропортящихся продуктов	7,78	не требует ремонта	Стеллажи, 2008 год, удовлетворительное состояние	-
Охлаждаемые и низкотемпературные камеры	7,78	не требует ремонта	Камеры, 2008 год, удовлетворительное	-

			состояние	
Овощной цех (первичной обработки)	9,49	не требует ремонта	Рабочие столы, 2008 год, удовлетворительное состояние	-
Овощной цех (вторичной обработки)	2,00	не требует ремонта	Рабочие столы, 2008 год, удовлетворительное состояние	-
Холодный цех	2,00	не требует ремонта	Рабочие столы, 2008 год, удовлетворительное состояние	-
Мясо-рыбный цех	9,23	не требует ремонта	Рабочие столы, 2008 год, удовлетворительное состояние	-
Помещение для обработки яиц	1,00	не требует ремонта	Рабочие столы, 2008 год, удовлетворительное состояние	-
Мучной (кондитерский цех) цех	-			
Доготовочный цех	44,90	не требует ремонта	Рабочие столы, 2008 год, удовлетворительное состояние	-
Помещение для нарезки хлеба	1,00	не требует ремонта	Рабочие столы, 2008 год, удовлетворительное состояние	-
Горячий цех	44,90	не требует ремонта	Рабочие столы, 2008 год, удовлетворительное состояние	-
Раздаточная зона	5,90	не требует ремонта	Линия раздачи, 2008 год, удовлетворительное состояние	-
Моечная для мытья столовой посуды	15,34	не требует ремонта	Моечные ванны, 2008 год, удовлетворительное состояние	-

			стояние	
Моечная кухонной посуды	9,66	не требует ремонта	Моечные ванны, 2008 год, удовлетворительное состояние	-
Моечная тары	1,00	не требует ремонта	Моечные тары, 2008 год, удовлетворительное состояние	-
Производственные помещения буфет-раздаточной	1,00	не требует ремонта	Рабочие столы, 2008 год, удовлетворительное состояние	-

Бытовые помещения для персонала		
Наименование	Площадь	Имеющееся оборудование
Санузел для сотрудников пищеблока	0,85	
Гардеробная персонала	5,17	
Душевые для сотрудников пищеблока	0,85	

Потребность в финансовых средствах для модернизации		
Виды работ	Имеется ли смета	Оценка потребности в финансовых средствах, руб.
Ремонт пищеблока		
Замена/закупка оборудования на пищеблоке		
Ремонт обеденного зала		
Замена/закупка мебели в обеденный зал		

Работники пищеблока (свои или сотрудники привлеченной организации)		
Категории работников	Штатное кол-во	Фактическое кол-во
Заведующий производством	1	1
Повар	3	3
Кухонный работник	2	2
Другие работники (уборщик, официант и т.д.)	-	-

Сведения об образовании сотрудников пищеблока				
№ п.п.	Ф.И.О. сотрудника	Должность	Сведения об образовании	Сведения о доп. образовании (повышение квалификации)
1.	Крюкова Кристина Викторовна	Заведующий производством (шеф-повар)	г. Белгород Образовательное учреждение высшего профессионального образования «Белгородский университет потребительской	-

			кооперации», инженер «Технология продуктов общественного питания»	
2.	Зиновьева Наталья Павловна	кухонный работник	Старооскольский кооперативный техникум, бухгалтер-экономист	-
3.	Хлебникова Анна Михайловна	повар	ПТУ №12, повар	-
4.	Казанцева Анна Владимировна	кухонный работник	Старооскольский кооперативный техникум, экономика и планирование советской торговли	-
5.	Турбина Людмила Викторовна	повар	Профессиональный лицей №22 города Старый Оскол Белгородской области, повар, кондитер	-
6.	Красильникова Юлия Юрьевна	повар	ПТУ №12, повар	-

Использование при организации питания специализированной продукции детского питания

№ п/п	Наименование товара: сорт, вид, тип, вид разделки, класс, категория	Фасовка	Качество соответствует	Ед. изм.	Остаточный срок годности на момент поставки
1	Хлеб и булочные изделия:				
1.1.	Хлеб ржано-пшеничный	В уп.	ГОСТ 26983-2015 и/или ГОСТ 31807-2018	Кг	не менее 24 часов
1.2.	Хлеб пшеничный	В уп.	ГОСТ Р 58233-2018	Кг	не менее 24 часов
1.3.	Булочка пшеничная	В уп.	ГОСТ 27844-88	Кг	не менее 24 часов
2	Мука:				
2.1.	Мука пшеничная, хлебопекарная, в/с	Вес.	ГОСТ 26574-2017	Кг	не менее 5 месяцев
2.2.	Крахмал картофельный	Вес.	ГОСТ Р 53876-2010	Кг	не менее 12 месяцев
3	Макаронные изделия:				
3.1.	Макаронные изделия из муки в/с, гр. А или гр. Б в ассортименте	Вес.	ГОСТ 31743-2017	Кг	не менее 11 месяцев
4	Крупы и бобовые:				
4.1.	Крупа гречневая ядрица, 1 с	Вес.	ГОСТ Р 55290-2012	Кг	не менее 6 месяцев
4.2.	Крупа манная	Вес.	ГОСТ 7022-2019	Кг	не менее 6 месяцев
4.3.	Хлопья овсяные "Геркулес"	Вес.	ГОСТ 21149-93	Кг	не менее 2 месяцев
4.4.	Крупа перловая	Вес.	ГОСТ 5784-60	Кг	не менее 6 месяцев
4.5.	Крупа пшено шлифованное, 1 с	Вес.	ГОСТ 572-2016	Кг	не менее 6 месяцев
4.6.	Рис шлифованный 1 с	Вес.	ТУ производителе	Кг	не менее 6 месяцев

			ля и/или ГОСТ 6292-93		цев
4.7.	Чечевица продовольственная	Вес.	ГОСТ 7066-2019	Кг	не менее 6 месяцев
4.8.	Фасоль продовольственная	Вес.	ГОСТ 7758-75	Кг	не менее 6 месяцев
5.	Овощи свежие:				
5.1.	Картофель продовольственный	Вес.	ГОСТ 7176-2017	Кг	30-90 суток
5.2.	Свекла столовая	Вес.	ГОСТ 32285-2013	Кг	30-90 суток
5.3.	Морковь столовая	Вес.	ГОСТ 32284-2013	Кг	30-90 суток
5.4.	Капуста белокочанная	Вес.	ГОСТ Р 51809-2001	Кг	20-90 суток
5.5.	Лук репчатый	Вес.	ГОСТ 1723-86 и/или ГОСТ 34306-2017	Кг	30-90 суток
5.6.	Чеснок свежий	Вес.	ГОСТ Р 55909-2013	Кг	90-90 суток
5.7.	Огурцы	Вес.	ГОСТ 33932-2016	Кг	10-15 суток
5.8.	Томаты	Вес.	ГОСТ 34298-2017	Кг	7-14 суток
5.9.	Укроп	Вес.	ГОСТ 32856-2014	Кг	не менее 5 суток
6.	Фрукты свежие:				
6.1.	Яблоко	Вес.	ГОСТ 34314-2017	Кг	30-90 суток
6.2.	Апельсин	Вес.	ГОСТ 4427-82	Кг	60-90 суток
6.3.	Груша	Вес.	ГОСТ 21714-76 и/или ГОСТ 21713-76 и/или ГОСТ 33499-2015	Кг	15-90 суток
6.4.	Лимон	Вес.	ГОСТ 4429-82	Кг	30-90 суток
6.5.	Банан	Вес.	ГОСТ Р 51603-2000	Кг	20-60 суток
7.	Фрукты сушеные:				
7.1.	Компотная смесь	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 32896-2014	Кг	не менее 5 месяцев
8.	Фрукты и овощи свежемороженые:				
8.1.	Овощная смесь	Вес.	ГОСТ Р 54683-2011	Кг	не менее 6 месяцев
8.2.	Ягодная смесь	Вес.	ГОСТ 33823-2016	Кг	не менее 4 месяцев
9.	Консервы плодоовощные:				
9.1.	Огурец соленый	Вес.	ГОСТ 31713-2012	Кг	не менее 6 месяцев
9.2.	Томатная паста	Вес.	ГОСТ 3343-2017	Кг	не менее 5 месяцев

					цев
10.	Мясопродукты:				
10.1.	Говядина и телятина для производства продуктов детского питания охлажденная, замороженная	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 31798-2012	Кг	не менее 4 суток
10.2.	Сердце говяжье	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 32244-2013, ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"	Кг	не менее 2 месяцев
10.3.	Свинина охлажденная	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 32796-2014, ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"	Кг	не менее 4 суток
10.4	Бедро куриное бескостное охлажденное	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 31962-2013, ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. "О безопасности мяса и мясной продукции"	Кг	не менее 2 суток
10.5.	Мясо кур. Тушки и их части	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 32607-2013, ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"	Кг	не менее 2 суток
11.	Рыбопродукты:				
11.1.	Рыба мороженная	Вес.	ГОСТ 32366-2013, ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразий-	Кг	не менее 1 месяца

			ского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"		
12.	Молоко и молочные продукты:				
12.1.	Молоко коровье 2,5% жир., пастеризованное	1 л	ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	Л	не менее 4 суток
12.2.	Молоко коровье 3,2% жир., пастеризованное	1 л	ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	Л	не менее 4 суток
12.3.	Масло сливочное	Вес.	ГОСТ 32261-2013, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	Кг	не менее 10 суток
12.4.	Сметана 15% жир.	0,5 кг	ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	Кг	не менее 5 суток
12.5.	Творог 9% жир.	Вес.	ГОСТ 31453-2013, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	Кг	не менее 3 суток
12.6.	Сыр твердый	Вес.	ГОСТ Р 52686-	Кг	не менее 2 меся-

			2006, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"		цев
12.7.	Молоко питьевое коровье ультрапастеризованное (не менее 1 раза в неделю)	0,20	ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	Л	не менее 5 месяцев
13.	Прочие товары:				
13.1.	Яйцо куриное столовое 1 кат.	Уп.	ГОСТ 31654-2012	Шт.	не менее 20 суток
13.2.	Чай	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 32573-2013	Кг	не менее 4 месяцев
13.3.	Какао-порошок	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 108-2014	Кг	не менее 4 месяцев
13.4.	Мак кондитерский пищевой	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ Р 52533-2006	Кг	не менее 2 месяцев
13.5.	Цукаты	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 28322-2014	Кг	не менее 6 месяцев
13.6.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	Вес.	ГОСТ Р 54731-2011	Кг	не менее 20 суток
13.7.	Блинчик без начинки	Вес.	ТУ производителя	Кг	не менее 5 месяцев
13.8.	Блинчики с ягодами	Вес.	ТУ производителя	Кг	не менее 5 месяцев
13.9.	Блинчики с вареным сгущенным молоком	Вес.	ТУ производителя, ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"	Кг	не менее 5 месяцев
13.10.	Ванилин	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 16599-71, ТР ТС 029/2012 Технический ре-	Кг	не менее 6 месяцев

			гламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"		
13.11.	Кислота лимонная пищевая	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 908-2004, ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"	Кг	не менее 6 месяцев
13.12.	Соль пищевая йодированная, помол №1	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ Р 51574-2018, ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"	Кг	не менее 6 месяцев
13.13.	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	Вес.	ГОСТ 1129-2013, ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию"	Кг	не менее 6 месяцев
13.14.	Сухари панировочные	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ	Кг	не менее 2 месяцев

			28402-89		
13.15.	Сахар белый	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 33222-2015	Кг	не менее 6 месяцев
13.16.	Сахарная пудра	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ 33222-2015	Кг	не менее 6 месяцев
13.17.	Кофейный напиток	Вес.	ТУ производителя и/или ГОСТ Р 50364-92	Кг	не менее 3 месяцев