

**ОРГАНИЗАЦИЯ  
ПИТАНИЯ.  
2022 год.**

# **БЕСПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ В ШКОЛАХ В 2021-2022 УЧЕБНОМ ГОДУ**

- Бесплатное питание в школах в 2021-2022 году доступно всем детям, которые учатся в 1-4 классах, а также отдельным группам граждан, нуждающимся в социальной защите.

# КОМУ ПОЛОЖЕНЫ ОБЕДЫ ЗА СЧЕТ ГОСУДАРСТВА:

- детям, у которых диагностированы проблемы со здоровьем, приведшие к инвалидности;
- школьникам из малообеспеченных семей, родители которых официально получили такой статус;
- учащимся, которые родились и воспитываются в многодетных семьях (где проживает как минимум [3 ребенка](#), все имеют право на обеды за счет бюджетных средств);
- ученикам, которые воспитываются одним родителем, или же сиротам, в том числе и тем, над которыми оформлена опека;
- детям ликвидаторов аварии на АЭС;
- ученикам, семьи которых оказались в затруднительном материальном положении;
- учащимся 1-4 классов.

# ОСОБЕННОСТИ «ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ».

Согласно принятому бюджету, минимальная стоимость  
с января 2022 года:

- горячих завтраков и обедов в муниципальных образовательных учреждениях Ленинградской области Всеволожского района составляет 117 рублей.
- горячих обедов (комплексный обед ) в муниципальных образовательных учреждениях Ленинградской области Всеволожского района составляет 117 рублей.

Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих обедов (комплексный обед) для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 117 руб.

День: 1

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
<b>Обед</b>						
Салат из свеклы с сыром и чесноком	60	2,8	11,7	4,2	134,4	48*
Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/10	2,5	4,78	6,44	80,2	84*
Плов из птицы	200	23,9	18,3	36,9	408	311*
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81	54-1хн**
Хлеб ржано-пшеничный	50	4,05	1,7	21,1	111	к/к
Кондитерские изделия (зефир)	35	0,8	0,1	32,5	133,5	к/к
Фрукты сезонные (яблоко)	120	0,48	0,48	11,8	56,4	к/к
<b>Итого за обед:</b>	<b>875</b>	<b>35,03</b>	<b>37,06</b>	<b>132,74</b>	<b>1004,5</b>	
<b>Итого за день:</b>	<b>875</b>	<b>35,03</b>	<b>37,06</b>	<b>132,74</b>	<b>1004,5</b>	

**Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов  
для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,  
стоимостью 117 руб. (завтрак-52 руб,обед - 65 руб.)**

**День: 1**

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
Яйцо вареное	40	4,8	4	0,3	56,6	54-60**
Каша молочная геркулесовая с маслом сливочным	150/5	7,1	7,5	43	210,4	189*
Кофейный напиток с молоком	200	3,8	3,5	11,2	91,2	54-23гн**
Батон обогащенный	40	2,88	1	19,8	101,2	к/к
Фрукты сезонные (яблоко)	120	0,48	0,48	11,8	56,4	к/к
<b>Итого за завтрак:</b>	<b>555</b>	<b>19,06</b>	<b>16,48</b>	<b>86,1</b>	<b>515,8</b>	
<b>Обед</b>						
Свёкла отварная с растительным маслом	60	0,8	2,7	4,6	45,6	54-133**
Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/10	2,5	4,78	6,44	80,2	84*
Плов из птицы	200	23,9	18,3	36,9	408	311*
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81	54-1хн**
Хлеб ржано-пшеничный	50	4,05	1,7	21,1	111	к/к
<b>Итого за обед:</b>	<b>720</b>	<b>31,75</b>	<b>27,48</b>	<b>88,84</b>	<b>725,8</b>	
<b>Итого за день:</b>	<b>1275</b>	<b>50,81</b>	<b>43,96</b>	<b>174,94</b>	<b>1241,6</b>	

\* Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Кутковой М.Н.

\*\* Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций. Разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора. Новосибирск -2021 г.

**Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 117 руб. 00 коп. (завтрак-52 руб,обед - 65 руб.)**

**День: 1**

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
Яйцо вареное	40	4,8	4	0,3	56,6	54-60**
Каша молочная геркулесовая с маслом сливочным	200/5	8,6	12,8	34,2	285,8	189*
Кофейный напиток с молоком	200	3,8	3,5	11,2	91,2	54-23гн**
Батон обогащенный	40	2,88	1	19,8	101,2	к/к
Фрукты сезонные (яблоко)	120	0,48	0,48	11,8	56,4	к/к
<b>Итого за завтрак:</b>	<b>605</b>	<b>20,56</b>	<b>21,78</b>	<b>77,3</b>	<b>591,2</b>	
<b>Обед</b>						
Свёкла отварная с растительным маслом	100	1,3	4,5	7,6	76	54-13з**
Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/10	3,06	5,6	7,96	96,2	84*
Плов из птицы	250	29,8	22,8	46,2	510	311*
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81	54-1хн**
Хлеб ржано-пшеничный	50	4,05	1,7	21,1	111	к/к
<b>Итого за обед:</b>	<b>860</b>	<b>38,71</b>	<b>34,6</b>	<b>102,66</b>	<b>874,2</b>	
<b>Итого за день:</b>	<b>1465</b>	<b>59,27</b>	<b>56,38</b>	<b>179,96</b>	<b>1465,4</b>	

\* Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

\*\* Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций. Разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора, Новосибирск -2021 г.

**Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих обедов (комплексный обед)  
для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района,  
стоимостью 117 руб.**

**День: 1**

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
<b>Обед</b>						
Салат из свеклы с сыром и чесноком	100	4,7	19,5	7	224	48*
Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/10	3,06	5,6	7,96	96,2	84*
Плов из птицы	250	29,8	22,8	46,2	510	311*
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81	54-1хн**
Хлеб ржано-пшеничный	50	4,05	1,7	21,1	111	к/к
Кондитерские изделия (зефир)	35	0,8	0,1	32,5	133,5	к/к
Фрукты сезонные (яблоко)	120	0,48	0,48	11,8	56,4	к/к
<b>Итого за обед:</b>	<b>1015</b>	43,39	50,18	146,36	1212,1	
<b>Итого за день:</b>	<b>1015</b>	43,39	50,18	146,36	1212,1	

# КАК ОФОРМИТЬ БЕСПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ.

Право на питание за счет федеральных бюджетных средств для льготников нужно подтвердить документально. Чтобы воспользоваться возможностью питаться в школе бесплатно, необходимо подать заявку. Родитель может обратиться с документами к ответственному за питание **т.69-503 вторник, четверг.** , учителю или руководству учебного заведения . Также можно уточнить нюансы оформления у работников служб социальной защиты.

# ЗАЯВЛЕНИЕ И ДОКУМЕНТЫ

- Родителям детей с 1 по [4 класс](#) не нужно подавать документы и писать заявление, они автоматически получают право на обеспечение качественными продуктами питания.

**Льготные категории должны предоставить такие документы:**

- копия свидетельства о рождении;
- оформленное по форме заявление (пишется на имя директора);
- документы, подтверждающие состав семьи или же статус малообеспеченных граждан;
- справки или заключение врача, свидетельство об инвалидности;
- другие справки, которые доказывают факт юридического права на льготу(смотреть на сайте ОУ в разделе питание).

- Уточнить, что входит в комплект требуемых документов, можно у ответственного за питание **т.69-503 вторник,четверг** .

Документы отдают либо учителю, занимающемуся классным руководством, ответственному за питание.

# УЧАСТИЕ РОДИТЕЛЕЙ В КОНТРОЛЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ.

- Участие в мониторингах (задавать вопросы организаторам питания и представителям ОУ вопросы в рамках компетенций);
- Запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- Лично оценить показатели пищевой продукции в результате дегустации из меню текущего дня , заранее заказанного за счет личных средств( для дегустации используется одноразовая посуда);
- Запрашивать сведения о результатах исследования качества пищевой продукции и готовых блюд;
- Участвовать в мероприятиях по пропаганде здорового питания.

# РОДИТЕЛИ НЕ ДОЛЖНЫ

- Проходить в производственную зону приготовления пищи;
- Отвлекать обучающихся от приема пищи;
- Находиться в столовой вне графика;
- Производить фото и видеоматериалы содержащие информацию персональных данных(ФЗ№152 от27.07.2006.)

# ПОРЯДОК ДОПУСКА РОДИТЕЛЕЙ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ

- Заблаговременное уведомление о посещении любым удобным способом;
- Войти в комиссию по контролю качества организации питания;
- Соблюдать рекомендации по «Профилактике новой коронавирусной инфекции» при каждом индивидуальном посещении ;
- При проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещении применять санитарную одежду , сменную обувь, средства индивидуальной защиты.