

## **Порядок предоставления горячих обедов и завтраков определяется следующими нормативными документами:**

- ФЗ «О САНИТАРНО – ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ БЛАГОПОЛУЧИИ НАСЕЛЕНИЯ» ОТ 30.03. 1999Г.
- Сан ПиН 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания»
- Сан ПиН 2.4.2. 1178-02 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях»
- Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- Распоряжение губернатора Пермской области от 18 мая 2005 г. N 220-р «О СИСТЕМЕ МОНИТОРИНГА ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ ПЕРМСКОЙ ОБЛАСТИ»
- Методические рекомендации «Питание детей в общеобразовательных учреждениях», утверждённые приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от 27.12. 2007г. № 340,

■ **Питание школьникам предоставляется на основании 10-ТИ ДНЕВНОГО МЕНЮ**, согласованного с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю. Меню разработано для учащихся в возрасте 7-10 лет и 11-17 лет. (С примерным меню можно ознакомиться у индивидуального предпринимателя, организующего питание школьников).

■ **В примерных меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 3 дня** (п. 6.13. СанПиН).

■ **Примерные меню предусматривают ОБЕДЫ и ЗАВТРАКИ школьников.**  
**ОБЕДЫ** включают закуску (салат), первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо (п. 6.19 Сан ПиН)  
**ЗАВТРАКИ** состоят из закуски (сыр, масло, фрукты), горячего блюда и горячего напитка (п. 6.18 Сан ПиН).

