

СТИМУЛИРОВАНИЕ ПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КАК СРЕДСТВО САМОРАЗВИТИЯ И САМОРЕАЛИЗАЦИИ ЛИЧНОСТИ

Выступление зам.директора по учебно-воспитательной работе:

В.Ф.Шаталов утверждал, что для того, чтобы работа в школе была эффективной, должен сработать эффект «солёного огурца». Главное – создать рассол. Тогда какой бы огурец ни был, плохой или хороший, попав в рассол, он просолится. Как создать такой «рассол»? Что взять за основу? Многие педагоги считают, что главный смысл деятельности учителя в том, чтобы создать каждому ребёнку ситуацию успеха на уроке. Она создаётся путём сочетаний условий, которые обеспечивают успех. Задача учителя состоит в том, чтобы дать каждому ученику возможность пережить радость достижения, осознать свои возможности и знания, поверить в себя. Успех в учении – один из источников внутренних сил школьника, рождающий энергию для преодоления трудностей, желание учиться – через стимуляцию финансовых отношений (в первой ступени развития системы МПО). Так как обучение в школе ребенка – является его работой (физическим и интеллектуальным трудом) над развитием и познанием наук, которые понадобятся ему в будущем, а как любой «живой» труд – он должен быть мотивирован и с финансовой составляющей (паевая оплата труда, паевые премии, надбавки и т.п.), которые будут являться высокомотивированными стимулами для получения знаний и работоспособности в строительстве сознания молодого индивидуума.

На развитие и саморазвитие человека накладывает влияние среда, в которой живёт человек и действует. Обретая в процессе жизнедеятельности определённый опыт (на основе внутренних потребностей), человек начинает самостоятельно выбирать цели и средства деятельности, управлять ею, одновременно совершенствуя и развивая свои способности, т.е. заниматься саморазвитием (по принципу конструктора лего формировать знания и навыки). Это значит, что необходимо обеспечить развитию ребёнка такое направление, которое было бы сообразно природе человека, вело бы его к самосовершенствованию, улучшению и развитию его природных данных, а финансовая заинтересованность усилит эффект этих стремлений учащегося, в познавательном процессе всестороннего обучения и творческого саморазвития как личности с ростом сознания индивидуума в коллективной среде.

Саморазвитие – это самоизменение, самоуправление, самовоспитание, самообучение. Педагогическая задача состоит в том, чтобы помочь школьнику осознать процессы и вызвать их мотивацию, научить управлять ими, ставить цели своего развития, т.е. подвести к самосовершенствованию.

Школьник должен хотеть и уметь развивать себя, самосовершенствоваться.

Этому поможет технология саморазвития личности, специальные цели педагогического процесса, содержание, методы и средства.

Основой определяющей интенсивность и направление развития личности, являются потребности: социальные и духовные – потребности улучшать и совершенствовать себя. В основе познавательных потребностей лежат: любопытство, любознательность, интерес и финансовая заинтересованность, склонность, осознанное самообразование, творческий поиск, стремление к истине, **рефлексия (размышление, полное сомнений, противоречий, анализ собственного психического состояния).**

Потребность в самоутверждении:

- Стремление иметь преимущество перед окружающими, занимать достойное место в обществе, быть уверенным в себе, быть не хуже других, становиться лучше и лучше, т.е. совершенствоваться, но и иметь четкое понимание, что коллективная работа и взаимодействие внутри коллектива, есть главный механизм решения любых задач («одна голова хорошо, а много голов лучше»; «один в поле не воин» (ни будь «Аниккой»-воином)).

Есть и отрицательные проявления этой потребности:

- Стремление к власти, деньгам, славе даже путём обмана, присвоение чужого.

Потребность в самовыражении:

- Стремление показать, проявить себя, свои способности, лучшие качества, нравиться себе, желание общаться.

Потребность в самоопределении:

- Поиск подходящей роли, своего места в жизни, в духовном поиске.

Потребность в безопасности, защищённости – это желание не чувствовать страха, ощущать любовь, симпатию, защита своих принципов, опору на своих сотоварищей.

Потребность в самореализации:

- Способность быть счастливым, свободным, достичь своих целей, делать то, к чему чувствуешь предназначение, стать тем, кем хочешь – «человеком творцом».

Самореализация – это осуществление себя, использование своих возможностей, достижение личностных смыслов, целей, планов, своего предназначения в жизни. Это строительство своей судьбы.

Чтобы человек мог самореализоваться, необходимо создать ему соответствующие условия: стимулировать свободу воле проявления, пространство творческой деятельности, социальный комфорт и стремление к познания мироздания.

Ведущей мотивацией является нравственно – волевая мотивация.

Ставка делается на самостоятельную и коллективную творческую деятельность учащихся, рефлексию деятельности и своей позиции в коллективе.

Стимулирующую роль играет «самоотметка». Выявилось, что у трети учащихся самооценка занижена. Изменить ситуацию поможет кропотливая индивидуальная работа. Успех в работе становится возможным благодаря реализации принципа педагогической поддержки, а это значит:

- Верить в каждого ребёнка и его возможности;
- Оценивать не личность, а действия, поступки;
- Видеть ценность не только результата, а и самого процесса взаимодействия с ребёнком;
- Проявлять внимание к каждому ребёнку постоянно, радуясь его самостоятельным действиям, поощряя их;
- Не торопиться с выводами;
- Помогать каждому в поиске своего «Я», в сохранении уникальности «МЫ».

Начиная с 5 класса и далее, понижается мотивация учащихся к познавательной деятельности, снижается количество учащихся, обучающихся на «отлично» и «хорошо», имеющих одну или две тройки по итогам учебного цикла, особенно к 7 классу. Обратите внимание на результаты анкеты «Мотивы и цели», которая была проведена среди учащихся 8 – 9 классов. В анкетировании принимало участие 19 учащихся. Результаты показали следующее:

Таблица 1 «Результаты анкеты учащихся «Мотивы и цели».

№ п,п		8 кл (12 уч.)	9 кл (7 уч)	Всего 19 чел.
1.	Нравится получать пятёрки	6	7	13
2.	Родители заставляют	2	3	5
3.	Учусь потому, что так надо	3	7	10
4.	Потому что интересно, нравится узнавать новое	5	4	9
5.	Учусь, так как убеждён, что знания – основа будущих успехов.	6	6	12
6.	Нравятся отдельные предметы, по которым могу проявить себя	8	5	13
7.	Учиться не нравится, но общаться с друзьями в школе нравится	5	3	8
8.	Окончить IX –XI классов школы		6	6
9	Узнать как можно больше	4	7	11
10	Освоить какую-либо практическую область (начала профессии)	4	7	11
11	Изучить какие – либо науки (математику, историю...)	7	7	14
12	Научиться учиться	10	6	16
13	Учиться без двоек (троек, четвёрок)	8	5	13
14	Стать культурным и образованным человеком	7	7	14

Одной из главных причин понижения успехов в учёбе является недостаточная теоретическая разработанность стимулирования учебной деятельности учащихся, скудный арсенал используемых стимулов во время урока, формирующих мотивацию успеха.

Педагогическое стимулирование понимается как поощрение деятельности учащихся, дающее возможность ребёнку проявить себя с лучшей стороны, как создание условий, при которых дети работают с наибольшей эффективностью и наименьшим напряжением; как своевременная оценка деятельности учащегося.

Диапазон стимулов колеблется от двух до шести. В основном это (для ученика):

- Оценка (5 = 20,00 паев; 4 = 15,00 паев; 3 = 10,00 паев; 2 = -10,00 паев; 1 = - 15,00 паев)
- Запись благодарности в дневник (премия в 50,00 паев)
- Словесное поощрение (премия в 10,00 паев)
- Групповая работа (премия в 25,00 паев)
- Назначение консультантом (премия в 30,00 паев)
- Выставка лучших работ (премия 30,00 паев)

Сбор стимульного материала осуществлялся через посещение уроков, через опрос и анкетирование учащихся.

Наиболее часто называются стимулы:

- В 5-х классах – похвала, оценка, включение в учебную деятельность игр, юмористические минутки, взаимопроверка;
- В 6-х классах – познавательные игры, задания практического характера, работа в парах и группах, креативные минутки;
- В 7-х классах – познавательные игры, юмористические минутки, оценка, похвала, дозированное домашнее задание, сравнение своих результатов с прошлыми, положительные эмоции учителя.

Выступление учителя русского языка и литературы, Фокиной В.Ю. на тему «Познавательный интерес как фактор развития активности и самостоятельности школьника»

Познавательный интерес есть у каждого ребёнка, его отсутствие на ранних этапах развития – признак психического отклонения ребёнка.

Познавательный интерес тесно связан с познавательной мотивацией. В психологии есть понятие «зона ближайшего развития», введённое психологом Л.С. Выготским. Она определяется содержанием тех задач, которые ребёнок не может решить самостоятельно, но осуществляет с помощью взрослого, что потом становится его собственным достоянием.

Учителя-предметники не всегда замечают интересы учащихся в другой сфере. Познавательный интерес стимулируется иногда благодаря тому, что учитель оценивает не только формальный результат работы, но и те усилия, которые прикладывает ученик в процессе его выполнения.

Итак, познавательный интерес – это факел, горение которого нужно всегда поддерживать и не допускать, чтобы он затухал.

Если у ребёнка есть зачатки познавательного интереса, важным моментом является не втиснуть его в формальные рамки, а расширять его, находя новые пути, новые грани познавательных потребностей ученика. В подростковом возрасте часто наблюдается спад учебной мотивации. Во многом это обусловлено особенностями подросткового возраста, тем, что для подростков становится более значимым мнение сверстников, нежели мнение педагогов и родителей. Вместе с тем именно в подростковом возрасте формируются новые познавательные интересы. В этот период всплывают одарённые дети: девочки с литературными наклонностями, мальчики – с техническими.

В ходе подготовки к педсовету было проведено анкетирование учащихся

Цель: установление характера и силы познавательного интереса учащихся. Учащимся без специального предупреждения и подготовки предлагалось написать сочинение на тему: «Что я знаю о... (любой предмет на выбор). Результаты показали, что выбор предметов разнообразен: литература, информатика, история, русский язык, физика, обществознание, алгебра, физика, химия, в каждом сочинении прослеживается интерес, связанный не только со школьной программой, но и широкий познавательный. Если судить о силе познавательного интереса, то сильнее он выражен у учащихся старших классов, нежели шести - семиклассников (сочинения прилагаются)

Вот выдержки из сочинений:

«Каждый Россиянин должен знать русский язык. Русский язык изучают во многих странах мира. Русский язык учит, как правильно говорить и писать. В русском языке много разных правил».

«Алгебра – это точная наука. В этом предмете очень много интересного. С каждым годом мы узнаём много нового. Решаем уравнения, задачи, примеры. В этом году мы начали изучать степень. И нам очень интересно, какая же тема дальше по алгебре будет!»

«Что я знаю об английском языке? Я точно знаю, что этот предмет понадобится мне в жизни. Мне нравится английский язык, я хочу разговаривать на нём, как на своём родном. Конечно, в будущем я хочу поехать в Англию и побывать в самых красивых и знаменитых местах».

Зам.директора по учебно-воспитательной работе:

Наиболее эффективным в формировании мотивации учебной деятельности школьников является обучение, не ограничивающееся сообщением знаний и многократным повторением учебного материала, а направленное на развитие у них познавательных процессов и творческой активности.

В современной школе МПО вопрос о мотивации учения без преувеличения может быть назван центральным. Особую тревогу вызывают дети с трудностями в обучении. Исследования показывают, что интерес школьников к учёбе снижается с переходом из начального звена в среднее, учебная мотивация ослабевает, для этого включен новый финансовый «мотиватор». Мотив учения – это направленность ученика на различные стороны учебной деятельности. Мотивы формируются в процессе самой учебной деятельности. В школе проводилась определённая работа по выявлению уровня развития учебной мотивации подростков, уровня развития познавательных процессов и степени успешности обучения. Необходимо было выяснить мотивы наиболее значимые для подростков, выявить, что побуждает и направляет их учебную деятельность. Основным мотив учения – самоопределение и самоутверждение. Подростки остро реагируют на оценку, пытаются исправить плохую отметку, ждут постоянного одобрения со стороны учителей, родителей, одноклассников. И побуждают, и направляют учебную деятельность подростков как правило, мотивы, связанные с чувством долга перед родителями.

Проведено исследование в школе через использование в 5-7 классах методики «Отношение к учебной деятельности».

По результатам методики легко обнаруживается мотив благополучия прежде всего получения хорошей оценки знаний. Сильным побуждающим фактором является чувство долга перед родителями и получение знаний.

Понимание того, что необходимо стать хорошим специалистом сохраняется, так как многие считают, что от этого зависит материальное благосостояние.

Многие снижают свою успеваемость из-за того, что не успевают работать на уроке в заданном учителем темпе. В силу этого появляется отставание в учёбе.

**Таблица 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ТЕСТИРОВАНИЯ В 5-7 КЛАССАХ
«Отношение к учебной деятельности»**

№		
I. Я стараюсь учиться лучше, чтобы		
1.	Получить хорошую оценку	18
2.	Наш класс был лучшим	15
3.	Стать хорошим специалистом	19
4.	Получать впоследствии много денег	20
5.	Меня уважали одноклассники	14
6.	Меня хвалили родители	16
7.	Мне покупали красивые вещи	8
8.	Я больше знал и умел	29
II. Если я получаю хорошую отметку, мне больше всего нравится, что...		
1.	Я хорошо знаю учебный материал	15
2.	Товарищи будут довольны	11
3.	Буду считаться хорошим учеником	16
4.	Родители будут довольны	24
5.	Мне что-нибудь купят	8
6.	Меня не будут наказывать	14
7.	Я смогу преодолеть трудности	20
8.	Похвалят учителя	19
III. Я не могу учиться лучше, так, как...		
1.	У меня есть более интересные дела	8
2.	Можно учиться плохо, а зарабатывать много денег	15
3.	Мне мешают дома	5
4.	В школе часто ругают	13
5.	Просто мне не хочется учиться	5
6.	Многое не понимаю	13
7.	Не могу заставить себя работать	12
8.	Я не успеваю работать вместе со всеми	11

IV. Если я получаю плохую отметку, то мне больше всего не нравится, что...		
1.	Буду считаться плохим учеником	10
2.	Плохо знаю учебный материал	17
3.	Не смогу порадовать родителей	21
4.	Меня накажут дома	19
5.	Товарищи будут смеяться	9
6.	Весь класс тяну назад	11
7.	Мне не купят что-нибудь	8
8.	Получил плохую отметку	23

Каждому ребёнку учиться приятно тогда, когда он чувствует успех, когда он верит в свои способности.

Зам.директора по учебно-воспитательной работе:

Какие же условия необходимо создавать на уроке и во внеурочное время для развития мотивации успеха к учебно-познавательной деятельности? Опыт работы в этом направлении поделится с нами учитель 3 класса, Меняйлова Т.Б.

(выступление Меняйловой Т.Б. с мультимедийной презентацией)

Зам.директора по учебно-воспитательной работе:

А сейчас проведём с вами деловую игру

«Мотивационная и стимулирующая деятельность в обучении школьников»

Прошу вас разделить на две группы:

- Учителя начальных классов (+ учитель музыки);
- Учителя основной школы;

Вам предлагается выполнить задания и защитить их

Первое задание. Что вы считаете признаками наличия высокой мотивации достижений в учёбе? (Выбрать три ответа) (3мин)

- Стремление получить более высокую оценку.
- Стремление исправить плохие отметки
- Желание считаться хорошим учеником
- Желание не получать плохих оценок
- Желание избежать замечаний учителей и родителей
- Добросовестное отношение к выполнению заданий учителя
- Старание, исполнительность, ответственность
- Интерес к изучаемому предмету, желание больше узнать в этой области
- Интерес к учебной деятельности, процессу познания, поиску; желание экспериментировать, делать самостоятельные открытия.
- Стремление добиться высоких результатов в какой-то области знаний, а затем ещё больших результатов, постоянное выдвигание перед собой новых идей.

Второе задание. Какие формы стимулирования вы применяете в учебной работе? (3мин)

Вывод:

- О мотивации внешней и внутренней;
- О трёх группах стимулов, применяемых в школе (идеально и реально);
- Необходимость проведения анкеты среди учащихся «Значимость учебных стимулов»

Решение педсовета:

1. Учеть в планах МО работу по развитию мотивации к учебной деятельности на основе банка данных об уровне мотивации школьников.
2. Формировать у учащихся умения анализировать свою деятельность на уроке как основу самореализации и самосовершенствования.
3. Разработать открытые уроки по предметам с целью распространения опыта по проблеме мотивации учащихся успеха к учебно-познавательной деятельности.
4. Провести анализ наблюдений по использованию учебных стимулов педагогами, подвести итог.
5. Провести анкетирование учащихся по проблеме «Учебные стимулы».

* * * * *

Методология и алгоритм формирования паевой оплаты учащихся за процесс обучения

Основная паевая оплата учеников как стимул к образовательному процессу:

- | | Урок | факульт |
|-------------------------------|-------|---------|
| • Для учеников 1 – 4 класса | 20,00 | 30,00 |
| • Для учеников 5 – 8 класса | 40,00 | 50,00 |
| • Для учеников 9 – 10 класса | 50,00 | 60,00 |
| • Для учеников 11 – 12 класса | 60,00 | 70,00 |

Таблица тарифов начислений и штрафов для учащихся: пример *5-8 класс

№ п	Наименование начислений	Плата	Бонус	Примечание
1.	Посещение уроков	*40,00	За месяц 5%	без пропусков
	Не посещение по болезни	5,00		
	Посещение факультатива	*50,00		
2.	Отметка в журнал/дневник			
	5	20,00		
	4	15,00		
	3	10,00		
	2	-15,00		Минус с урока
1	-20,00			Минус с урока
3.	Запись благодарности в дневник	50,00		
4.	Словесное поощрение (с отметкой в журнале)	10,00		
5.	Групповая работа (участие в коллективе)	25,00		
6.	Выставка лучших работ (дипломант)			
	I место	30,00		
	II место	25,00		
	III место	20,00		
7.	Назначение консультантом (старшим класса)	30,00		
8.	Назначение помощником консультанта	15,00		
9.	Домашнее задание (выполнение)	10,00		
10	Поведение: плюс за неделю, минусы за урок			
	<i>Отличное</i>	10,00		
	<i>Хорошее</i>	5,00		
	<i>Удовлетворительное</i>	0,00		
	<i>Плохое</i>	-5,00		Минус с урока
	<i>Неудовлетворительное</i>	-10,00		Минус с урока
11	За подготовку реферата	25,00		За сданную
12	За подготовку работы	20,00		За сданную
13	За зачет	15,00		За сданный
14	За участие в олимпиадах, соревнованиях и т.п.	100,00		За каждое
15	За дежурство в классе	30,00		За каждое
	За дежурство по школе	50,00		За каждое
16	За сдачу экзамена	1000,00		За каждый
17	За отсутствие по уважительной причине	10,00		За день

При данном алгоритме не сложно посчитать доход учащегося за месяц его обучения:

На примере 2-классника: полное посещение, получил 10=(5); 6=(4); 7=(3); 3=(2); 2=(1); 2 хороших поведения и 2 удовлетворительных, посещал 5 факультативов, готовил 2 работы и выполнял 2 групповых участия, был 1 раз дежурным по классу и выполнял все домашние задания.

Расчет 2:

№	Начисление / списание	Количество	Цена	Сумма
1	Посещение уроков	104	20,00	2080,00
	Посещение факультатива	5	30,00	150,00
2	Отметка в журнал/дневник			
	5	10	20,00	200,00
	4	6	15,00	90,00
	3	7	10,00	70,00
	2	3	-10,00	-30,00
1	2	-15,00	-30,00	
3	Поведение: плюс за неделю, минусы за урок			
	<i>Отличное</i>		10,00	-
	<i>Хорошее</i>		5,00	-
	<i>Удовлетворительное</i>	2	0,00	0,00
	<i>Плохое</i>	2	-5,00	-10,00
<i>Неудовлетворительное</i>		-10,00	-	
4	За подготовку работы	2	20,00	40,00
5	Групповая работа (участие в коллективе)	2	25,00	50,00
6	За дежурство в классе	1	30,00	30,00
	За дежурство по школе	-	50,00	-
7	Домашнее задание (выполнение)	60	10,00	600,00
	ИТОГО начислено / удержано (-/+) к оплате			+3.090,00

На примере 6-классника: полное посещение, получил 14=5; 9=4; 17=3; 5=2; 3=1; 2 хороших поведения и 1 удовлетворительных и 1 плохое поведение, посещал 12 факультативов, готовил 4 работы и 7 рефератов, выполнял 4 групповых участия, был 1 раз дежурным по классу и 1 раз по школе, выполнял все домашние задания.

Расчет 6:

№	Начисление / списание	Количество	Цена	Сумма
1	Посещение уроков	132	40,00	5280,00
	Посещение факультатива	12	50,00	600,00
2	Отметка в журнал/дневник			
	5	14	20,00	280,00
	4	9	15,00	135,00
	3	17	10,00	170,00
	2	5	-10,00	-50,00
1	3	-15,00	-45,00	
3	Поведение: плюс за неделю, минусы за урок			
	<i>Отличное</i>		10,00	-
	<i>Хорошее</i>	2	5,00	10,00
	<i>Удовлетворительное</i>	1	0,00	0,00
	<i>Плохое</i>	1	-5,00	-5,00
<i>Неудовлетворительное</i>		-10,00	-	
4	За подготовку работы	4	20,00	80,00
5	За подготовку реферата	7	25,00	175,00
6	Групповая работа (участие в коллективе)	4	25,00	100,00
7	За дежурство в классе	1	30,00	30,00
	За дежурство по школе	1	50,00	50,00
8	Домашнее задание (выполнение)	86	10,00	860,00
	ИТОГО начислено / удержано (-/+) к оплате			+7.670,00

На примере 9-классника: полное посещение, получил 14=5; 19=4; 27=3; 9=2; 5=1; 2 хороших поведения и 1 удовлетворительных и 1 плохое поведение, посещал 22 факультативов, готовил 14 работы и 12 рефератов, выполнял 6 групповых участия, был 1 раз дежурным по классу и 1 раз по школе, выполнял все домашние задания, работал в научном центре 6 учебных часов.

Расчет 9:

№	Начисление / списание	Количество	Цена	Сумма
1	Посещение уроков	144+6	50,00	7500,00
	Посещение факультатива	22	60,00	1320,00

2	Отметка в журнал/дневник			
	5	14	20,00	280,00
	4	19	15,00	285,00
	3	27	10,00	270,00
	2	9	-10,00	-90,00
	1	5	-15,00	-75,00
3	Поведение: плюс за неделю, минусы за урок			
	<i>Отличное</i>		10,00	-
	<i>Хорошее</i>	2	5,00	10,00
	<i>Удовлетворительное</i>	1	0,00	0,00
	<i>Плохое</i>	1	-5,00	-5,00
	<i>Неудовлетворительное</i>		-10,00	-
4	За подготовку работы	14	20,00	280,00
5	За подготовку реферата	12	25,00	300,00
6	Групповая работа (участие в коллективе)	6	25,00	150,00
7	За дежурство в классе	1	30,00	30,00
	За дежурство по школе	1	50,00	50,00
8	Домашнее задание (выполнение)	126	10,00	1260,00
	ИТОГО начислено / удержано (-/+) к оплате			+11.565,00

На данном примере можно показать, что ученик 2 класса получает в месяц за свое обучение 3.090,00 паев, в 6 классе получает 7,670,00 паев, а ученик 9 класса за свою учебу получает 11.565,00 паев. Учащийся в учебных заведениях будет экономически заинтересован в посещении и получении максимальных образовательных знаний, трудовых и иных достижений для себя, участия в коллективных мероприятиях и т.п. Что будет являться высоко стимулирующим индивидуальным фактором в образовательном процессе у всех учеников. Даже те, кто отстает или не имеет желания учиться, будут крайне заинтересованы в старании постичь больших знаний, чтоб получить больше положительных оценок и поощрений, которые дают возможность зарабатывать больше паевых средств, чем его успешные одноклассники.

Эти средства будут зачисляться системой ЦЕРИС МПО на счет-карту несовершеннолетнего пайщика (ПН) МПО, которые он может тратить по своему усмотрению (карманные средства), единственное, что эти средства нельзя обналичить в наличные платежные инструменты (исключить вымогательства, рэкет или грабеж со стороны третьих лиц (одноклассников или старшеклассников) или участия в каких-либо азартных играх и т.п.).

Гигиенические требования к максимальным величинам недельной образовательной нагрузки

Классы	Максимально допустимое количество уроков* в неделю			
	При 6-дневной неделе	Месяц	При 5-дневной неделе	Месяц
1-й	– **	0	21	84
2–4-й	26	104	23	92
5-й	32	128	29	116
6-й	33	132	30	120
7-й	35	140	32	128
8–9-й	36	144	33	132
10–11-й	37	148	34	136

* Продолжительность одного урока – 1 академический час (45 минут).

** В первом классе не допускается 6-дневная учебная неделя.

Приведенный выше материал вступает в силу с 1 сентября 2011 года согласно постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189 г. Москвы «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

- для обучающихся 1-х классов - не должен превышать **4 уроков** и 1 день в неделю – не более 5 уроков, за счет урока физической культуры; (9.00-9.45/15 перемена, 10.00-10.45/15, 11.00-11.45/15, 12.00-12.45)

- для обучающихся 2-4 классов – не более **5 уроков**, и один раз в неделю 6 уроков за счет урока физической культуры при 6-ти дневной учебной неделе (9.00-9.45/15 перемена, 10.00-10.45/15, 11.00-11.45/15, 12.00-12.45/15, 13.00-13.45);
- для обучающихся 5-6 классов – не более **6 уроков** (9.00-9.45/15 перемена, 10.00-10.45/15, 11.00-11.45/15, 12.00-12.45/15, 13.00-13.45/15, 14.00-14.45);
- для обучающихся 7-11 классов - не более **7 уроков** (9.00-9.45/15 перемена, 10.00-10.45/15, 11.00-11.45/15, 12.00-12.45/15, 13.00-13.45/15, 14.00-14.45/15, 15.00-15.45).

Вес портфеля школьника

Для уменьшения нагрузки на ученика введены нормативы на вес рюкзака школьника в различных классах. Для того чтобы эти цифры могли стать реальностью, школам рекомендуется иметь два комплекта учебников: один — выдается на дом для подготовки к урокам, а второй хранится в классе. В МПО требуется ввести единый универсальный (на все 13 классов + школьная библиотека) всепредметный электронный учебник (цветная электронная книга ТФТ-матрицы - электробук) для всех классов (форматом и габаритом стандартной настольной книги и массой не более 250 г.), в котором хранятся все материалы по всем предметам. Что позволит сформировать минимальный по весу комплект для рюкзака ученика, в который входит: универсальный учебник (250 г.), 5-8 тетрадей (до 100 г.) пенал с ручками, карандашом, готовальня и офицерская линейка, (150 г.), альбом с красками и карандашами (150 г.) общий вес составит от 650-1.000 грамм.

Вес существующего школьного портфеля

Класс	Максимально допустимый вес портфеля
1-2-й	Не более 1,5 кг
3-4-й	Не более 2,0 кг
5-6-й	Не более 2,5 кг
7-8-й	Не более 3,5 кг
9-11-й	Не более 4,0 кг

Приведенный выше материал вступает в силу с 1 сентября 2011 года согласно постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189 г. Москвы «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

В системе МПО вышеуказанный материал вступает в силу 1 сентября 2015 года согласно постановлению Совета МПО для Российской Федерации от 28 декабря 2014 г. № 0100-00-107 ПС.

Время на выполнение домашнего задания

Ученики школы для лучшего усвоения учебного материала и непричинения вреда здоровью не должны слишком много времени уделять выполнению домашних заданий. С учетом требований по безопасности для здоровья рекомендуются следующие затраты времени на подготовку к занятиям дома для соответствующего возраста школьника.

Сколько времени ребенок должен тратить на домашнее задание:

- 1-й класс – домашнего задания нет;
- 2–3-й классы – 1,5 часа в день;
- 4–5-й классы – 2 часа в день;
- 6–8-й классы – 2,5 часа в день;
- 9–11-й классы – 3 часа в день.

Приведенный выше материал вступает в силу с 1 сентября 2011 года согласно постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189 г. Москвы «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

Когда можно не ходить в школу

Ученики всегда не хотят идти в школу и с нетерпением ждут выходных и каникул. Ниже приведен список поводов, по которым школьники могут не посещать школу на абсолютно законных основаниях.

1. Мороз на улице

Это достаточно субъективный фактор, и отмена занятий по этой причине в каждом конкретном регионе решается отдельно. Для средней полосы России (Москва, Тула, Смоленск, Саратов, Санкт-Петербург, Пенза, Орел, Нижний Новгород, Курск, Воронеж и т.д.) примерно можно ориентироваться на цифры:

- 25 град. С⁰ – для начальной школы;
- 30 град. С⁰ – для средней школы;
- 35 С⁰ и холоднее – для 10 и 11-х классов.

Для северных районов России температуры отмены занятий ниже, для южных – выше.

2. Недостаточная температура в учебных классах

При температуре ниже +18 градусов С⁰ проводить занятия нельзя, и ученики отпускаются домой.

3. Объявлен карантин при превышении порога заболеваемости

Карантин объявляется в конкретном районе, городе или области при достижении эпидемического порога заболеваемости в 25% и более от общего количества учеников.

Также учебные занятия могут быть приостановлены на неделю директором школы, если в классе заболело 30–35% учащихся.

Даты школьных каникул 2015–2016 учебного года

Расписание каникул в школах, вузах и учреждениях среднего профессионального образования в системе МПО утверждаются индивидуально для каждого учебного заведения его директором, ректором или другим ответственным за принятие решения лицом. На практике же график каникул редко отличается от рекомендаций вышестоящего органа управления Департамента «Образования МПО».

Каникулы в 2020–2021 учебном году, согласно рекомендациям Департамента «Образования МПО», будут проводиться в следующие сроки:

В школах

при обучении по четвертям

- **Осенние каникулы** с 26 октября по 4 ноября 2020 года (10 дней).
- **Зимние каникулы** с 26 декабря 2020 года по 10 января 2021 года (15 дней).
- **Дополнительные каникулы*** с 22 февраля по 28 февраля 2021 года (6 дней).
- **Весенние каникулы** с 26 марта по 3 апреля 2021 года (8 дней).
- **Летние каникулы** не менее 8 недель согласно графику учебного процесса.

* Для учащихся первых классов и классов коррекционно-развивающего обучения.

при обучении по триместрам

- **Осенние каникулы** с 5 октября по 11 октября 2020 года (6 дней).
- **Вторые осенние каникулы** с 16 ноября по 22 ноября 2020 года (6 дней).
- **Зимние каникулы** с 31 декабря 2020 года по 10 января 2021 года (10 дней).
- **Вторые зимние каникулы** с 15 по 21 февраля 2021 года (6 дней).
- **Дополнительные каникулы*** с 9 марта по 15 марта 2021 года (6 дней).
- **Весенние каникулы** с 4 апреля по 10 апреля 2021 года (6 дней).
- **Летние каникулы** – не менее 8 недель согласно графику учебного процесса.

* Для учащихся первых классов и классов коррекционно-развивающего обучения.

В учреждениях среднего профессионального образования:

- **Зимние каникулы** с 26 декабря 2020 года по 10 января 2021 года (16 дней).
- **Летние каникулы** не менее 6 недель согласно графику учебного процесса.

В высших учебных заведениях

- **Зимние каникулы** с 21 января по 3 февраля 2021 года (14 дней).
- **Летние каникулы** не менее 35 дней согласно утвержденному плану-графику учебного процесса.

Не теряйте время

Каникулы – это, конечно, хорошо, можно отдохнуть от учебы и заняться любимыми делами либо не заниматься ничем. Однако хотим напомнить, что каникулы – самое время для того, чтобы подтянуть «хвосты»:

- восполнить пробелы в памяти;
- повторить и закрепить пройденный материал;
- подготовиться к экзаменам, если вы учитесь в выпускном классе.

Разработка и обеспечение школы и классов в системе МПО для максимально эффективного образовательного процесса и всестороннего развития детей.

Школы МПО должны быть максимально и полностью укомплектованы всем сертифицированным оборудованием, мебелью, техникой и учебными пособиями, электронными устройствами и полностью компьютеризированные с ТВ, со столовой полного цикла и с плавательными бассейнами, гимнастическими и спортивными залами, хореографическими и балетными классами с душевыми, раздевалками, медкабинетом (изолятором) и т.п. Учащиеся и учителя носят единую утвержденную форму одежды.

Кабинет физики и химии



техническое обеспечение кабинета биологии



Компьютерный класс



стол учителя с интерактивной доской



Кабинет математики



кабинет информатики



Стандартный учебный класс



класс истории



Кабинет младшей школы 1 – 3 класс



класс для первоклассников



Кабинет литературы



Лингвфонный кабинет иностранного языка



Хореографический зал



спортивный зал



Интерактивная доска с проектором



кабинет биологии/зоологии



Стандартный кабинет класса школы МПО



класс до 10-15 человек



Спортзал в школе МПО



Классные кабинеты русского языка



и литературы



Кабинет уроков труда для девочек швейный



для мальчиков мастерские слесарные



Кабинет астрономии и астронавигации



спортзал с галереей трибун



Лабораторный кабинет по химии, биологии



Зал гимнастики



кабинет психологической разгрузки и творчества



Обеденный зал в столовой



кабинет научной биологии



Кабинет микробиологии



рабочее место учащегося



Кабинет ОБЖ



и НВП



Обеспечение школой каждого ученика (формой и учебным материалом)

1. Комплект учебников 2 шт. (один для дома, второй в школе на уроках) (электробук).
2. Комплект методических т контурных тетрадей – 1 шт.
3. Комплект форменной одежды (пояс) – 2 шт. (сменный и основной – осень, зима).
4. Комплект форменного термобелья – 2 шт. (основной и сменный, а также купальный).
5. Комплект форменной обуви 4 пары (2 туфли, зимние ботинки, спортивные кроссовки)
6. Портфель – ранец – сумка – 1 шт.
7. Головной убор – 2 шт. (теплая шапка и бейсболка).
8. Комплект спортивной одежды – 1 шт. (футболка, трусы, носки, костюм, купальник).

Форменная одежда

для девочек и мальчиков



форменная одежда для учителей (женская и мужская)



термобелье для девочки (4.600-7.000р)



термобелье для мальчиков (4.600-7.200р)



Для образования учащихся институтское науке (инженерное обучение) в 11-13 классе

В соответствии с намеченным образовательным процессом обязательного высшего образования по окончании Школы МПО (с получением технических и гуманитарных специальностей), принятой Советом МПО во всей системе МПО предусмотреть:

1. Окончание школы в 11 классов (уровень подготовки: Среднетехническое обучение типа ПТУ)
2. Окончание школы в 12 классов (уровень подготовки: Профессионально-техническое образование типа специализированный Техникум)
3. Окончание школы в 13 классов (уровень подготовки: Инженерно-техническое или Инженерно-гуманитарное образование по типу ВУЗа)
4. Окончание школы в 14 классов (уровень подготовки: Инженерно-техническое или Инженерно-гуманитарное образование по типу ВУЗа (специализация медицины и т.п.)

Инженерно-техническое образование предусматривает обучение по специальностям:

С изучением следующих дисциплин:

1. История Даарии, Руси, Российской Империи, Советского Союза, Российской Федерации
2. Основы научной экономики системы МПО
3. Экономика промышленности МПО
4. Организация и планирование предприятий МПО
5. Курсовая работа по организации и планированию предприятий МПО
6. Вычислительная техника в инженерных и экономических расчетах
7. Иностранный язык (по желанию)
8. Физическое воспитание
9. Высшая математика
10. Машиностроительное черчение
11. Начертательная геометрия
12. Химия неорганическая
13. Химия органическая
14. Химия физическая
15. Физика
16. Теоретическая механика
17. Технология металлов и других конструкционных материалов
18. Учебные мастерские
19. Материаловеденье и сопротивление материалов
20. Теория механизмов и машин
21. Курсовой проект по теории механизмов и машин
22. Детали машин
23. Курсовой проект по деталям машин
24. Подъемно-транспортные устройства
25. Курсовой проект по подъемно-транспортным устройствам
26. Основы взаимозаменяемости и технические измерения
27. Техническая термодинамика
28. Теплопередача
29. Общая электротехника
30. Гидравлика, гидравлические насосы и компрессоры
31. Основы автоматики и автоматизация производственных процессов, роботизация
32. Курсовая работа по основам автоматики и АПП
33. Технология производства и переработке пластмасс
34. Курсовая работа по технологии производства и переработке пластмасс
35. Механика полимеров
36. Основы реологии полимеров
37. Технология машиностроения, технический инженерный дизайн
38. Основы художественного конструирования и 3D печать
39. Расчет и конструирование машин для производства и переработки пластмасс
40. Курсовая работа по расчету и конструированию машин для производства и переработки пластмасс

41. Охрана труда
42. Процессы и аппараты химической технологии
43. Основы конструирования изделий и пресс-форм
44. Проектирование предприятий МПО и основы строительного дела
45. Основы электромеханики и электродинамики
46. Основы экономического анализа и планирования предприятия МПО
47. Основы бюджетной системы МПО в России
48. Основы военного образования (военная кафедра)
49. Дополнительные виды обучения
50. Дипломный проект и его защита (аттестация)

Питание в школах МПО

Прием пищи, блюда, продукты	Возраст, годы			
	5–6	7–10	11–13	14–17
Завтрак				
Каша молочная или овощное блюдо	200	200	240	280
Блюдо из мяса, рыбы или творога (сыр)	60	70	90	100–110
Чай, кофе, какао	150	200	200	200
Обед				
Салат	50	50	50	50
Суп, борщ	200	300	400	400
Блюдо из мяса или рыбы	70	70	75	75–100
Гарнир	130–150	150	200	200
Компот, сок	150	200	200	200
Полдник				
Кефир, молоко	200	200	200	200
Печенье, булочка сдобная	35–50	50	50	50
Фрукты	150	200	200	200
Ужин				
Овощное или молочное блюдо	200	250	250	300
Молоко, кефир, чай или настой шиповника	200	200	200	200
Хлеб (на весь день):				
– пшеничный;	120	165	200	200
– ржаной	40	75	100	100

Справиться с современными образовательными стандартами могут только физически крепкие и здоровые дети, а состояние здоровья растущего организма во многом зависит от качества питания. Процессы роста и развития детей, требующие восполнения затрат энергии, пластического материала, витаминов, минеральных солей и микроэлементов, проходят как раз во время обучения в школе МПО. Как правильно кормить школьника, Сколько раз в день ему нужно есть? На эти и другие не менее важные вопросы ответила Галина Ковалёва, врач-гастроэнтеролог высшей категории, к.м.н.

Важный возраст

Организм человека синтезирует около 20 тысяч соединений, из них более 50 обязательно ежедневно должны поступать с пищей. Это восемь незаменимых аминокислот, 11 основных жирных кислот, 15 витаминов и 16 микроэлементов. Особенно важен рацион в критические периоды роста: при поступлении в школу и в подростковом возрасте.

В подростковый период вообще происходит перестройка обмена веществ, деятельности головного мозга, эндокринной системы, становление репродуктивной функции. В 12-17 лет подросткам требуется значительно больше энергии, чем в любом другом возрасте. Нарушение питания в этом возрасте может привести к расстройствам жизнедеятельности организма, хроническим заболеваниям,

формированию алиментарно-зависимых состояний (анемия, остеопороз, белково-энергетическая недостаточность, иммунодефицит, ожирение, дисбактериоз).

Заболевания органов пищеварения, особенно распространены в возрасте 5-6 и 10-12 лет. Самый высокий уровень отмечается в возрасте 6 лет.

Мясной пир

Первостепенное значение в рационе школьников имеет белок, необходимый для роста, формирования иммунной системы, развития мускулатуры, увеличения силы мышц. Белки содержатся почти во всех продуктах, кроме сахара и жиров. Белки поступают в организм с пищей как животного (мясо, молоко), так и растительного (каши, фасоль, орехи) происхождения. Особенно богаты белками мясо, рыба, молоко, орехи, сыр. Также много белка содержится в хлебе, крупах, бобовых и яйцах.

Дефицит белка вызывает нарушения функции коры головного мозга, от чего страдает память, умственные способности, быстро возникает переутомление, снижается работоспособность, сопротивляемость инфекциям. Употребление только растительного белка приводит к аминокислотной недостаточности, поэтому *в детском возрасте недопустимо вегетарианство*.

Сколько жира в грамме?

Жиры организм ребенка получает не только из масла, но и в виде скрытого жира, входящего в состав других продуктов (мясо, молоко, рыба). Основное количество жирорастворимых витаминов (А, D, Е, К) находится в жировых продуктах. Суточный рацион ребёнка не менее, чем на четверть должен состоять из жиров растительного происхождения.

Необходимо помнить, что жиры имеют высокую энергетическую ценность: 1 грамм жира приносит организму 9 ккал, поэтому его количество в рационе следует ограничивать. Жир способен синтезироваться в организме из углеводов и откладываться про запас в жировые депо. Превышение потребности в жирах и углеводах (колбаса, сдобные булочки, кондитерские изделия) ведёт к избыточной массе и возрастанию нагрузки на сердечно-сосудистую систему и опорно-двигательный аппарат. Не допускают в питании детей кулинарный жир, свиное или баранье сало, маргарин. Последний, кстати, рекомендуют только для изготовления мучных кулинарных изделий, которые тоже нужно ограничивать.

Чтобы уменьшить потребление жиров в рационе при ожирении, рекомендуется:

- не намазывать на хлеб толстый слой масла (норма 20-40 грамм в сутки);
- перед приготовлением обрезать жир с мяса;
- мясо тушить, запекать, варить, но не жарить на масле (меньше всего жиров содержится в рыбе, птице, особенно в белом мясе);
- пить нежирное молоко;
- заменять сливки йогуртом;
- нежирный сыр.

Редкие гости – углеводы

Потребность в углеводах у детей школьного возраста выше, чем у других людей. Углеводы являются важными энергетическими компонентами пищи, но перегрузка организма избыточным количеством сахара, конфет, тортов, сладких напитков, варенья, джема, меда недопустима, так как чревата опасностью возникновения кариеса, сахарного диабета, ожирения, аллергии и других заболеваний. Сладкие блюда или сахаристые кондитерские изделия включают в рацион детей в качестве десерта («на сладкое») только в один из приёмов пищи, как правило, на завтрак или полдник, и не чаще 3-4 раз в неделю.

Чистый организм

Для ускоренного и усиленного вывода токсических веществ из организма, ребёнок должен получать достаточное количество пектиновых веществ, обладающих адсорбционными свойствами, которые связывают и нейтрализуют токсины, а затем выводят их из кишечника. Пектины содержатся в бананах, яблоках, персиках, дыне, чёрной смородине, землянике и чернике.

Молоко – пища для ума

Дефицит микроэлементов влияет на развитие мозга, ослабляет внимание, повышает импульсивность, гиперактивность, снижает адаптационные возможности организма и уровень работоспособности. Поэтому круглый год давайте ребенку поливитаминовые комплексы. Увеличьте в рационе присутствие свежих овощей и фруктов, продуктов и готовых блюд из цельного зерна, мяса, молока и кисломолочных продуктов, хлебобулочных и кондитерских изделий, соков и киселей.

В питании ребёнка школьного возраста натуральное молоко остается важным источником полноценных белков, жиров и углеводов. Его ежедневное количество в рационе школьника должно быть не менее 400-500 мл. Важно помнить, что молоко – это источник качественного белка, метионина, кальция и фосфора, арахидоновой кислоты, витаминов группы В2, и хороший проводник для жирорастворимых витаминов.

Как часто ребёнок должен есть?

Режим питания школьника – 4-5 приемов пищи в сутки. Между приёмами пищи должно проходить четыре часа. Более частые приемы приводят к снижению аппетита, а редкие – к большим объемам пищи и растяжению желудка.

Лучше всего кормить ребёнка горячим завтраком дома перед школой в 7.30-8.00. В 11.00-11.30 ребёнок завтракает в школе, потом обедает дома или в школе в 14.30-15.00. В 16.30-17.00 у ребёнка полдник, а в 19.00-19.30 – ужин, и на ночь, возможно выпить стакан теплого молока в 22.00.

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ – белков, жиров и углеводов – должно составлять 1:1:4, или в процентном отношении от калорийности как 10-15%, 30-32% и 55-60%.

Чем кормить школьника?

Завтрак обязательно должен содержать горячее – запеканка, омлет, каша или что-то мясное. Запивать всё это нужно горячим молоком или чаем, кофейным или какао напитком с молоком. На завтрак можно давать фрукты и овощи. В состав школьных завтраков целесообразно включать витаминизированные напитки и соки.

В обед обязательно суп или борщ, мясное или рыбное блюдо с гарниром, в том числе и из овощей. На третье обязательно напиток (соки, киселя, компоты из свежих фруктов или сухофруктов), свежие фрукты.

Ужин должен состоять из молочных, крупяных, овощных, творожных или яичных блюд. Блюда из мяса и рыбы перед сном не рекомендуются. При повышенных нагрузках ребёнку непосредственно перед сном можно дать стакан молока или кефира с булочкой.

Нездоровая пища

Самой опасной для школьников пищей является фастфуд. Он содержит много углеводов, жиров, соли и пищевых добавок. В то же время в ней мало белков, витаминов и балластных веществ. Она выгодна производителям, поскольку недорого стоит и может долго храниться в обычных условиях. Среди подростков она популярна, поскольку за счет пищевых добавок имеет яркий вкус, её не нужно готовить и можно есть в любой обстановке.

Многие исследователи связывают ожирение, сердечные заболевания, сахарный диабет и кариез с потреблением «пустых калорий». Фастфуд вызывает у детей синдром дефицита внимания и гиперактивность, заболевания кожи, провоцирует астму и диабет. Из усилителей вкуса детям можно употреблять только салаты, петрушку, укроп, лавровый лист, свежую зелень, корицу и ванилин. Никакой горчицы, майонеза, уксуса и кетчупа.

В системе МПО традиционный фастфуд запрещен, при этом функционирует нормальное столовое питание.

Расчет норм питания на одного учащегося согласно новому СанПиН МПО, принятому в системе МПО «Вогульский Пайщик»

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) разработаны в соответствии с Общесистемным правилом МПО от 30.03.2010 г. № 0100-00-052-ПР "О санитарно-эпидемиологическом благополучии пайщиков как населения", направлены на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в общеобразовательных учреждениях МПО, в том числе школах, школах-интернатах, гимназиях, лицеях, колледжах, кадетских корпусах и других типов, учреждениях начального и среднего профессионального образования (далее - образовательные учреждения МПО).

1.2. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности их в системе МПО.

Условия и практика обучения в общеобразовательных школах системы МПО

1.3. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми пайщиками как юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся в системе МПО.

1.4. Санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания образовательных учреждений МПО.

1.5. В организациях общественного питания образовательных учреждений МПО пайщиками как юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями может осуществляться приготовление блюд, их хранение и реализация. Использование их в иных целях не допускается.

1.6. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется в соответствии с правилами МПО и законодательством Российской Федерации, уполномоченным Общесистемным органом исполнительной власти МПО, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия пайщиков как населения, защиты прав пайщиков как потребителей и потребительского внутрисистемного рынка и его территориальными органами при ЦЕРИС МПО.

II. Организации общественного питания образовательных учреждений МПО и санитарно-эпидемиологические требования к их размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям

2.1. Питание обучающихся в образовательных учреждениях МПО обеспечивают организации общественного питания системы МПО, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

2.2. Организациями общественного питания образовательных учреждений МПО для обслуживания обучающихся, могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют в ЦЕРИС МПО закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений МПО;

- доготовочные организации общественного питания МПО, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- столовые образовательных учреждений МПО, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- буфеты - раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

2.3. В базовых организациях школьного питания, столовых образовательных учреждений МПО, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

2.4. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

2.5. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений МПО должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания в системе МПО, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

2.6. Общественное питание обучающихся образовательных учреждений МПО может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании образовательного учреждения МПО, пристроенными к зданию или в отдельно стоящем здании, соединенным с основным зданием образовательного учреждения, отапливаемым переходом.

2.7. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных учреждений МПО рекомендуется учитывать расчетные производственные мощности столовой по количеству вырабатываемых блюд и числу мест в обеденном зале для обеспечения организации питания всех обучающихся в образовательном учреждении МПО.

В малокомплектных образовательных учреждениях (до 50 учащихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

2.8. Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, а для учреждений МПО интернатного типа - не более чем в 2 перемены, отдельно по классам, площадь обеденного зала рекомендуется принимать из расчета не менее 0,7 кв. м. на одно посадочное место.

2.9. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных учреждений МПО, наряду с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания, рекомендуется предусматривать:

- размещение на первом этаже складских помещений для пищевых продуктов, производственных и административно-бытовых помещений;
- два помещения овощного цеха (для первичной и вторичной обработки овощей) в составе производственных помещений;
- загрузочную платформу с высотой, соответствующей используемому автотранспорту, перед входами, используемыми для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары;
- навесы над входами и загрузочными платформами;
- воздушно-тепловые завесы над проемами дверей;
- количество посадочных мест в обеденном зале из расчета посадки всех обучающихся образовательного учреждения МПО не более чем в две перемены.

2.10. Хозяйственные и подсобные помещения могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их гидроизоляцией, соблюдения гигиенических требований по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания в системе МПО.

2.11. В существующих зданиях складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещенные в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию, в соответствии с санитарными правилами для организаций общественного питания в системе МПО.

2.12. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует предусматривать отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

2.13. Должен быть обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров, при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

III. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений МПО

3.1. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания в системе МПО.

3.2. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.3. Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственные цеха и моечные отделения в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

3.4. При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.

Для вновь строящихся или реконструируемых зданий образовательных учреждений МПО (или отдельных столовых) рекомендуется предусматривать в отдельном помещении или в расширенном коридоре перед столовой установку умывальников из расчета 1 кран на 10 посадочных мест, и установкой их, с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся, на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1 - 4 классов и на высоте 0,7-0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5 - 11 классов.

3.5. При отсутствии централизованных систем водоснабжения оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, коптажей.

При отсутствии централизованных канализационных очистных сооружений отведение сточных вод осуществляется в систему локальных очистных сооружений или вывозом стоков на очистные сооружения по согласованию с территориальными органами исполнительной власти МПО, уполномоченными осуществлять общесистемный и как государственный контроль (надзор) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия пайщиков как населения.

3.6. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных учреждений МПО рекомендуется предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях, а также в экспедициях базовых организаций питания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

3.7. Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

IV. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

4.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с приложением 1 настоящих санитарных правил.

4.2. При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию.

Через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий хранения продукции.

4.3. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд.

Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

4.4. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

4.6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

4.7. Столовые общеобразовательных учреждений МПО обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

4.8. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

4.9. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

4.10. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;
- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";
- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

4.11. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

4.12. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

4.13. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

4.14. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

V. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды

5.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания в системе МПО.

5.2. Производственные и другие помещения организаций общественного питания в системе МПО должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

5.3. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

5.4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

5.5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

5.6. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

5.7. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

5.8. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

5.9. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

5.10. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

5.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

5.12. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

5.13. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается.

5.14. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

5.15. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

5.16. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

5.17. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

5.18. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

5.19. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

5.20. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

5.21. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

5.22. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

5.23. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

5.24. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

5.25. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

VI. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

6.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

6.2. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

6.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

6.4. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

6.5. Примерное меню разрабатывается пайщиком как юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении МПО и согласовывается руководителями образовательного учреждения МПО и территориального органа исполнительной власти МПО, уполномоченным осуществлять общесистемный и государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.6. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания пайщиков как населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

6.7. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении МПО, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

6.8. Для обучающихся образовательных учреждений МПО необходимо организовать двухразовое или трехразовое горячее питание (завтрак и обед или ужин). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник.

При круглосуточном пребывании должен быть предусмотрен не менее чем пятикратный прием пищи. За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (молоко, кефир, ряженка, йогурт и др.).

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

6.9. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил МПО по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил МПО), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях МПО (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил МПО) и учреждениях начального и среднего профессионального образования МПО (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил).

6.10. Примерное 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. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

6.11. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил).

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

6.12. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

6.13. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

6.14. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20-25%), ужин - 25%. При круглосуточном пребывании обучающихся, при пятиразовом питании: завтрак - 20%, обед - 30-35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5-10%. При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

6.15. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5.

6.16. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

6.17. Ежедневно в рационах 2-6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

6.18. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

6.19. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

6.20. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

6.21. Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

6.22. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. 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 (приложение 6 настоящих санитарных правил МПО), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

6.24. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения МПО меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

6.25. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил МПО, указанных в приложении 7.

6.26. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений МПО должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с правилами МПО и законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должны сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения МПО до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено правилом МПО и законодательством Российской Федерации.

6.27. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

6.28. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

6.29. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

6.30. В течение двух недель (10-14 дней) обучающихся общеобразовательных учреждений и учреждений начального и среднего профессионального образования рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся (таблицы 1 и 2 приложения 8 настоящих санитарных правил).

Приведенные в приложении 8 настоящих санитарных правил рекомендуемые наборы продуктов не распространяются на социально незащищенные группы обучающихся (детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в общесистемных образовательных учреждениях МПО и других организациях МПО), при организации питания, которых следует руководствоваться нормами питания, утвержденными соответствующими актами правил МПО и законодательства Российской Федерации.

6.31. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений МПО, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым настоящими санитарными правилами, ассортиментом дополнительного питания (приложение 9). Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения МПО и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения МПО ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти МПО, уполномоченным осуществлять общесистемный и государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.32. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательного учреждения МПО.

6.33. Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете допускается, при наличии подогревательной и моечной техники.

6.34. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

VII. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

- 7.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.
- 7.2. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждениях МПО интернатного типа питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.
- 7.3. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 11 лет под руководством дежурного преподавателя или столового работника.
- 7.4. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- 7.5. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

VIII. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

- 8.1. В организациях питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания в системе МПО и с учетом требований настоящих санитарных правил МПО.
- 8.2. При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.
- 8.3. Столовая образовательного учреждения МПО, работающая на полуфабрикатах (догоотовочная), должна получать полуфабрикаты высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из которых в результате минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия.
- 8.4. Кулинарный полуфабрикат, приготовленный из пищевого продукта или сочетания пищевых продуктов, прошедших одну или несколько стадий обработки без доведения до готовности, подвергается необходимым технологическим операциям для получения блюда или кулинарного изделия, отвечающего требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 8.5. Для сохранения пищевой ценности кулинарных изделий и их безопасности необходимо выполнение санитарно-эпидемиологических требований санитарных правил для организаций общественного питания в системе МПО и настоящих санитарных правил МПО.
- 8.6. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.
- 8.7. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.
- 8.8. Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания в системе МПО.
- 8.9. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.
- 8.10. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12°C, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.
- 8.11. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

8.12. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

8.13. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

8.14. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясорыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

8.15. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

8.16. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

8.17. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С.

8.18. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

8.19. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

8.20. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

8.21. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

8.22. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2 °С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

8.23. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

8.24. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.

8.25. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

8.26. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2 °С не более 30 минут.

8.27. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

8.28. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

8.29. В организациях общественного питания образовательных учреждений МПО должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

IX. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности

9.1. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных приложением 4 настоящих санитарных правил МПО.

9.2. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

9.3. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах необходимо использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

При приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

9.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

9.5. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в приложении 4 настоящих санитарных правил.

9.6. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

9.7. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения МПО должна информировать родителей обучающихся.

X. Требования к организации питьевого режима

10.1. В образовательных учреждениях МПО должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

10.2. Питьевой режим в образовательном учреждении МПО может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

10.3. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении МПО.

10.4. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

10.5. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды образовательное учреждение МПО должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных и спальнях помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

10.6. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

10.7. При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды.

10.8. Бутилированная вода, поставляемая в образовательные учреждения МПО, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

XI. Требования к организации питания в малокомплектных образовательных учреждениях МПО

11.1. В малокомплектных образовательных учреждениях МПО (до 50 обучающихся) для организации питания допускается сокращение набора помещений до одного помещения.

11.2. Помещение, предназначенное для приема пищи, предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования и зоны для приема пищи обучающимися. Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжным шкафом над ней, холодильник, электроводонагреватель, 2-секционную мойку для мытья посуды. В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель и подсоединенной к канализации; мыло, электрополотенце или одноразовые полотенца.

11.3. С целью обеспечения качества и безопасности приготовления и реализации готовых блюд примерное меню должно разрабатываться с учетом имеющихся условий для организации питания в образовательном учреждении МПО.

XII. Требования к условиям труда персонала

12.1. Условия труда работников организаций питания образовательных учреждений МПО должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания в системе МПО, для административных и бытовых зданий.

12.2. Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания в системе МПО.

12.3. Содержание вредных веществ в организациях питания общеобразовательных учреждений МПО не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленные гигиеническими нормативами.

12.4. Естественное и искусственное освещение во всех помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания в системе МПО.

12.5. Уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормы для организаций общественного питания в системе МПО.

ХIII. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений МПО, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке

13. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся образовательных учреждений МПО необходимо выполнение следующих мероприятий:

13.1. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

13.2. Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

13.3. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

13.4. В базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.

13.5. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

13.6. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

13.7. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

13.8. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

13.9. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций МПО - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с общенациональным календарем прививок.

13.10. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца в системе МПО, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследова-

ний, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

13.11. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

XIV. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

14.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

14.2. Пайщики как юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания в системе МПО, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:

- наличие в каждой организации настоящих санитарных правил МПО;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья пайщиков-потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию через ЦЕРИС МПО;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний общесистемных органа исполнительной власти МПО, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав пайщиков-потребителей и благополучия пайщика как человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим правилом МПО и законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами в системе МПО;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

14.3. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся в системе МПО осуществляется пайщиками как юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении МПО.

14.4. Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении МПО, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

14.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил МПО).

14.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения МПО по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил МПО). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

14.7. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения МПО на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 настоящих санитарных правил МПО).

14.8. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 настоящих санитарных правил МПО).

14.9. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 настоящих санитарных правил МПО).

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

14.10. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 настоящих санитарных правил МПО).

14.11. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил МПО. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

14.12. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается ЦЕРИС МПО для пайщика как юридического лица или индивидуального предпринимателя, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 настоящих санитарных правил МПО).

14.13. В образовательном учреждении МПО рекомендуется организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

- Приложение 1. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений МПО и базовых предприятий питания в системе МПО
- Приложение 2. Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд
- Приложение 3. Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста
- Приложение 4. Потребность в пищевых веществах и энергии для различных групп обучающихся общеобразовательных учреждений МПО и учреждений начального и среднего профессионального образования в системе МПО
- Приложение 5. Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
- Приложение 6. Таблица замены продуктов по белкам и углеводам
- Приложение 7. Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений МПО
- Приложение 8. Рекомендуемые наборы пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений МПО и учреждений начального и среднего профессионального образования в системе МПО
- Приложение 9. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в системе МПО
- Приложение 10 (рекомендуемое). Формы учетной документации пищеблока
- Приложение 11. Рекомендации по отбору суточной пробы
- Приложение 12. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений МПО

Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	С 7 до 11 лет	С 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений МПО в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше

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 рет. экв)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. экв.)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

Таблица 2

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся образовательных учреждений МПО начального и среднего профессионального образования в системе МПО

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для обучающихся юношей и девушек	
	Юноши 15-18 лет	Девушки 15-18 лет
Белки (г)	98-113	90-104
в т.ч. животного происхождения	59-68	54-62
Жиры (г)	100-115	90-104
в т.ч. растительного происхождения	30-35	27-31
Углеводы (г)	425 - 489	360-414
Энергетическая ценность (ккал)	3000 - 3450	2600 - 2990
Витамины:		
Витамин С (мг)	70	70
Витамин А (мг рет. экв)	1,0	0,8
Витамин Е (мг ток. экв)	15	12
Тиамин (мг)	1,5	1,3
Рибофлавин (мг)	1,8	1,5
Пиридоксин (мг)	2,0	1,6
РР (мг ниацин экв)	20	17
Фолат (мкг)	200	200
Минеральные вещества:		
Кальций (мг)	1200	1200
Фосфор (мг)	1800	1800
Магний (мг)	300	300
Железо (мг)	15	18
Йод (мг)	0,13	0,13

Таблица 3

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в образовательных учреждениях МПО

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак в школе (первая смена)	20-25%
Обед в школе	30-35%
Полдник в школе	10%
Итого	60-70%

Таблица 4

Рекомендации по распределению в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в общеобразовательных учреждениях МПО с круглосуточным пребыванием детей (школы-интернаты, кадетские корпуса и др.)

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак	20-25%
Второй завтрак	10%
Обед	30-35%
Полдник	10%
Ужин	25-30%*

Таблица замены продуктов по белкам 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	
Макароньы, 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	
Макароньы, 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 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	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 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г
Говядина 2 кат.	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 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3 г.
Говядина 2 кат.	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 шт.	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 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

**Перечень
продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации
в организациях общественного питания образовательных учреждений МПО**

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. N 9.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений МПО

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 (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40(51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	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 поваренная пищевая йодированная	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 столбце 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.

Таблица 6

Рекомендуемые наборы пищевых продуктов для обучающихся образовательных учреждений МПО начального и среднего профессионального образования при 2- и 4- разовом питании

Наименование продуктов	Единица измерения	Количественные величины в брутто	
		При 4- разовом питании	При 2- разовом питании
Мясо	грамм	160	130
Колбасные изделия	грамм	10	5
Субпродукты	грамм	30	15
Рыба, в т.ч.:	грамм	70	60
сельдь	грамм	5	5
Яйцо	штук	0,7	0,5
Молоко и кисломолочные продукты	грамм	300	100
Творог полужирный	грамм	60	35
Сметана 30% жирности	грамм	15	10
Сыр	грамм	15	10
Масло сливочное, в т.ч.:	грамм	25	25
порционное	грамм	20	20
Маргарин	грамм	30	20
Масло растительное	грамм	15	10
Макаронные изделия	грамм	20	10
Крупы	грамм	60	40
Бобовые	грамм	8	5

Мука пшеничная	грамм	50	15
Сухари пшеничные	грамм	10	5
Крахмал	грамм	3	2
Сахар, в т.ч. кондитерские изделия	грамм	80	40
Картофель	грамм	300	210
Овощи	грамм	350	250
Томат-пюре	грамм	10	10
Сухофрукты	грамм	15	10
Кофейный напиток	грамм	2	2
Чай	грамм	2	1
Какао	грамм	0,5	0,5
Желатин	грамм	0,3	0,3
Фрукты свежие или сок	грамм	85	60
Специи	грамм	2	1,5
Соль поваренная пищевая йодированная	грамм	10	7
Дрожжи	грамм	1	-
Хлеб пшеничный	грамм	280	180
Хлеб ржаной	грамм	170	120

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в системе МПО

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1.	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3.	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3 часов с момента приготовления на мармите
4.	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5.	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6.	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7.	Изделия творожные, кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
8.	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
9.	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
10.	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
11.	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микро-нутриентами (витаминизированные)	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
12.	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микро-нутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

Рекомендуемая номенклатура,

объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений МПО

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Полный текст документа МПО



Дополнение 01

В системе МПО в школьном образовательном процессе, формируется систем выбора предметов с корректировкой и список обязательных предметов (русский язык, литература, математика (алгебра и геометрия), физика, химия, география, история, биология (ботаника, зоология) и НВП + ОБЖ + физкультура), принятая классная система образования, под названием – **специалитет** – это традиционная российская форма обучения, в рамках которой школьников, как и студентов, готовят к работе в какой-либо отдельной отрасли или направлении. В МПО принято обязательное высшее образование, которое все получают в школе. Учись сколько хочешь и бесплатно. Формируй свои знания по интересу своих стремлений, как конструктор «лего», где каждый кирпичик это какое-либо знание, умение или навык, которые выстраиваются в единый образовательный комплекс.

В школах МПО требуется создание общности, единства и приверженности к системе МПО.

Формирование своего рода или типа школьные (пионерские, скаутские), студенческие братства (дома или клана) тоже как вариант (зеленые и сини патрули, кадеты) для системы МПО (принцип: жреца, война, мастера). Что эти «дома» или «кланы» — сугубо общественное объединение, не связанные с учебным процессом напрямую, это как научно-политически ориентированная структура с влиянием клановости (семейственности), где распределение по домам, кланам - по признаку "модус вивенди/ модус операнди" (*Модус вивенди* (лат., *Modus vivendi* — **образ жизни, способ существования**) — дипломатический термин, применяемый для обозначения временных или предварительных соглашений, которые впоследствии предполагается заменить другими, более постоянного характера или более подробными образ жизни, способ существования, а *Modus operandi* — латинская фраза, которая обычно переводится как «**образ действия**» и обозначает привычный для человека способ выполнения определенной задачи. Данное выражение особенно часто используется в криминалистике для указания на типичный способ совершения), по психологическим склонностям каждого. По сути дела, перед нами остатки средневековых "землячеств", характерных для самых старых школ-университетов, только в прежние времена землячества имели также собственные печати, и даже суды-чести. Так как в школы-университеты съезжались со всей страны или даже других стран, каждое землячество в самом деле объединяло представителей одной культуры и языка (понятийности). Сейчас все это в прошлом, но система есть и работает - на новом "материале".

Это не факультет, а своего рода группа. Студенты поймут. Это нечто, похожее на советскую систему классов с буквами. Вероятно, единственное отличие - это общежитийный принцип (для интернативного обучения (проживания)). Наши дети после школы идут домой, или в общагу. Просто факультет все-таки звучит лучше, чем общежитие. А по факту эти 2-3-4 "дома" общежития и есть, но по психологическому принципу, там собираются похожие люди. А так все гурьбой всё равно учат одну образовательную программу в системе МПО.

На 11-13 курсе ученики могут выбирать дисциплины по будущей профессии.

Кстати, система выбора учеником интересующих его предметов и программы обучения — еще одна особенность системы образования в МПО, будет понятна нашим студентам. Как ранее в любом советском университете (не путать с институтами) такая была. Т.е. в ЛГУ, МГУ на старших курсах вы должны были выбрать какие спецкурсы и семинары, и получить по ним зачёты (оценки). Можно хоть все сдавать, но для закрытия сессии нужно было не менее определенного количества сдать. На пятом курсе в первом семестре зачастую оставались только предметы по выбору. И данное скорее всего это не факультет, а поток. Разные потоки одного и того же факультета изучали одно и то же. Скажем, сопромат, матан или начерталку.

Ну, в принципе можно бы было использовать американский термин "братство", хотя он тоже кривовато смотрится. Ну, эти их все "гаммы", "лямбды" и прочее мракобесие с повадками школьников среднего звена XD, но вообще да, такие вещи сложно адаптировать и нужно бы сопровождать пояснениями.

В системе МПО определить индивидуальную особенную картину развития психических функций конкретного ребенка, его способности, задатки, врожденные таланты и выявить особенности и специфику, отклонения или отставание в развитии может **функциональное комплексное нейродиагностическое обследование**, которое проводится на ранней стадии, до года после рождения по Программе «Шляпа», проводимая – с 7-11 месяцев после рождения, в 3 года, в 6 и 14 лет, где устанавливается направленность, склонность и способности в области будущих профессий или навыков.

«Шляпа» как раз не рандомно (случайно) выбирает. Она учитывает не только склонности и способности, но и волю ученика. По-нашему, прекрасная иллюстрация к тому, что человек в конце концов сам вершит свою судьбу, очень в духе системы МПО.

Диагностика проводится с учетом большого количества индивидуальных показателей, что обеспечивает индивидуальный подход к оценке потенциала человека, а не сравнение с нормами как в традиционных методах. Помимо природных способностей, измеряется внимание, концентрация, устойчивость, объем внимания, распределение, переключение, а также память, мышление, восприятие в разных видах деятельности.

Диагностика способностей помогает предварительно оценить, чем лучше ребенку заниматься в свободное время и какие кружки посещать. Все это помогает избежать конфликтов в семье, сблизить родителей и ребенка, снизить стрессы, утомляемость, повысить нейродинамику, снять психологические проблемы и комплексы, даст возможность поверить в себя и свои силы.

Проводить определение способностей ребенка должны опытные нейропсихологи, имеющие в своем багаже не только знания, но и опыт работы в этой области с современным Инновационным БОС оборудованием и владеющие специальными интерактивными нейрометрическими методиками определения способностей. Проблема выявления способностей и склонностей детей сложна и требует привлечения специалистов высокой квалификации, которые определяют сегодня до 400 профессий.

Нейрообратная биологическая связь – новая эра в диагностике и обучении. Технологии электро-энцефалографической БОС, бинауральные ритмы способны продемонстрировать режим максимальной продуктивности. Работа мозга вызывает электрические колебания на различных частотах, в зависимости от вида деятельности:

- альфа волны менее 4 Hz – глубокий сон
- 4-7Hz – быстрый сон, когда мозг сосредоточен на одном источнике
- 8-15 Hz – расслабление
- 16-31 Hz – внимание, умственная деятельность
- 32 Hz – максимально напряженное внимание

Волны мозговой активности считываются специальным устройством – нейрогарнитурой («шапкой»). Затем эти данные передаются на компьютер в виде графиков и диаграмм, которые показывают степень и качество переработки информации мозгом от различных сенсорных каналов. Этот процесс называется нейробиологической обратной связью или нейроБОС.

В результате комплексной функциональной нейропсихологической диагностики составляется нейропрофиль ребенка, на основе которого даются подробные рекомендации, оцениваются способности, задатки, потенциал. Специалисты рекомендуют школу, кружки, секции, хобби, виды спорта, комфортную роль в коллективе. Правильный выбор начальной школы или класса (направленности) определит успешность, ведь каждому ребенку нужен индивидуальный подход в планировании занятий.

Высоквалифицированные нейропсихологи измеряют внимание и память по каждой области занятий и предлагают оптимальный режим нагрузок для лучшего результата.

На основе анализа ритмов головного мозга специалисты точно определяют склонность ребенка к математике, музыке, языкам, спорту и творчеству. Также становится очевидным тип мышления ребенка — аналитический или образный.

Предварительная оценка возможностей помогает определить:

- В какой школе следует обучаться ребенку (лицей, гимназия, общеобразовательная школа, частная школа, семейная школа, домашнее обучение, экстернат, специальная школа в системе МПО);
- В каком формате следует обучаться ребенку (индивидуально, в небольшом (до 10 человек) классе, в обычном (15-20) массовом);
- Уровень требований, предъявляемых к ребенку или подростку;
- Уровень развития высших психических функций;
- Врожденные способности и таланты;
- В какой класс лучше отдать ребенка (математический, гуманитарный, естественно-научный, музыкальный, танцевальный, языковой);
- Способность к публичным выступлениям;
- Латерализация (ведущее полушарие) ведущая рука, нога, ухо, глаз;
- Уровень развития стратегического мышления;
- Какие кружки и секции ребенку будет целесообразно и полезно посещать;
- Уровень развития самоконтроля и эмоционально-волевых качеств;
- Уровень развития стрессоустойчивости;
- Какой вид деятельности соответствует нейростатусу конкретного ребенка (творчество, искусство, спорт, ораторское искусство, коммуникация, наука, профессия);
- Уровень развития лидерских качеств;
- Уровень развития коммуникации и взаимодействия;
- Уровень развития сенсорных систем и каналов;
- Каков уровень нейродинамики и эмоциональной истощаемости;
- Усилия на развитие каких талантов необходимо приложить;
- В какой сфере деятельности ребенку будет легко добиться успеха;
- Какой области ребенок не сможет добиться успеха и по какой причине;
- Особенности личности и характера.

В первую очередь, следует учитывать, что способности ребенка в большей степени зависят от таланта заложенного природой. Кому-то интересна музыка, кто-то в восторге от спортивных секций, а кому-то хочется проявить себя в литературной сфере. Так ребенок с внутриличностным интеллектом, будет чувствовать себя не « в своей тарелке» в цирковом кружке или художественной школе.

Почему так происходит? Ответ прост: потому что не были учтены врожденные и приобретенные способности ребенка, его личностные особенности, ведущее полушарие, сильные и слабые стороны, индивидуальный нейростатус.

Также применяется в образовательном процессе системы МПО, разработанный еще в первой половине XX века метод проектов вновь становится актуальным в современном информационном обществе. Внедрение проектной деятельности во многие сферы обучения и воспитания детей стало повсеместным, т.к «важное место в воспитании и развитии интереса к знаниям и потребности в самообразовании занимает воспитание самостоятельности и творческого подхода к получению знаний, стремления к познанию и самообразованию».

При реализации программы «Аппликация», включение воспитанников в ту или иную форму проектной деятельности осуществляется в первую очередь на основании пожеланий ребенка. Но зачастую, ребята, попавшие с реабилитационный центр, не полной мере понимают, как «работает» тот или иной проект, не способны объективно оценить свои силы и возможности. Только после проведения с воспитанником комплекса диагностических методик педагог способен более точно выявить интересы ребенка, его склонности и способности, профессиональные предпочтения, оценить уровень развития коммуникативной культуры. На основании полученных результатов воспитаннику предлагается принять участие в тех или иных проектах.

Таким образом, в 85% случаев ребенок быстрее проходит стадию адаптации в учреждении МПО и с удовольствием включается в деятельность.

В работе представлен сборный комплекс методик, направленных на:

- диагностику уровня коммуникативной культуры;
- диагностику профессиональных склонностей и интересов;
- диагностику коммуникативных и организаторских склонностей;
- выявление личностных особенностей.

ДИАГНОСТИКА УРОВНЯ РАЗВИТИЯ КОММУНИКАТИВНОЙ КУЛЬТУРЫ

Цель: выявить уровень сформированности коммуникативной культуры личности.

Выбирать нужно будет из следующих направлений, профессий:

- **Предпринимательские** – для этого требуется энергичность, инициативность, организаторские способности. Это и любовь к конкуренции, и риск. Это профессии, где ребенок должен быть лидером, вести людей за собой. Он должен понимать, что это большая ответственность. Ребенок склонен к этому, если: он умеет объяснять что-то своим друзьям/другим детям/родителям/взрослым; знакомиться с новыми людьми; самостоятельно ходить в магазин; в играх быть главным. Кто: предприниматель, адвокат, менеджер, политик, репортёр.
- **Технико-реалистические** – связанные с деятельностью, когда нужно использовать дополнительное оборудование, разбираться в инструкциях. Тут всегда есть четкий алгоритм, отклонение от которого не должно быть допустимо. Ребенок склонен к этому, если: он любит решать логические задачи, играть в игры на логику; играть в конструктор; интересуется различными моделями кораблей/самолётов. Кто? строитель, инженер, электрик, телефонист.
- **Природно-реалистические** – связанные с деятельностью, предметом изучения которой является природа, флора и фауна, природные явления. Здесь нужно ставить опыты, исследовать, изучать, описывать и наблюдать. Результат работы должен быть материальным или измеряемым. Ребенок склонен к этому, если: он ухаживает за домашними животными (рыбкой, котом, собакой и т.д.); работать в саду, на даче; читать (слушать) энциклопедии о природе. Кто? биолог, ландшафтный дизайнер, эколог, ветеринар.
- **Конвенционные** – связанные с четко сконструированной деятельностью. Здесь есть конкретные цели. Нужно обрабатывать информацию, составлять статистику. Ребенок склонен к этому, если: он легко считает в уме, хорошо знает математику; соблюдает режим дня. Профессии: бухгалтер, библиотекарь, IT, экономист, аудитор.
- **Интеллектуальные** – связанные с аналитикой и исследованиями. Целью является изучение и осмысление событий, явлений. Ребенок склонен к этому, если: он любит смотреть новости; задаёт вопросы насчёт новых технологий; любит читать научную литературу. Кто? учёный, аналитик.
- **Социальные** – связаны с социальной работой. Это общение с людьми, помощь им: моральная и медицинская. Психологическая поддержка, умение привыкать. Здесь понадобится интуиция и выдержка. Ребенок склонен к этому, если: он часто выслушивает других детей/людей; он добрый и отзывчивый; он заботится о Вас, когда Вы болеете. Кто? Психолог, социальный работник, врач, медсестра, волонтер.
- **Артистические** – связаны с деятельностью, где нужен творческий подход. Тут нужна фантазия, хорошее воображение, желание выразить свои чувства через творчество. Ребенок склонен к этому, если: он любит рисовать; он пишет стихи/рассказы; он много говорит и часто копирует других людей. Кто? актер, режиссер, писатель, поэт, художник.
- **Связанные с риском** – здесь нужна смелость в экстренных ситуациях, твердый характер, физическая подготовка. Ребенок склонен к этому, если: он постоянно попадает в передраги и умудряется выкручиваться; он не сидит на месте. Кто: пожарник, спортсмен, пляжный спасатель, охранник.

Диагностика склонностей детей проводится с помощью специальных тестов. Чтобы изучить склонности, придумано много. Вы можете пройти их в интернете, в центре занятости при ЦЕРИС МПО. Так же определить направление развития поможет следующее.

Как помочь детям выбрать свой путь самостоятельно?

- Воспитывайте в них самостоятельность – позволяйте им принимать собственные решения, уважайте их увлечения и предпочтения. Помните: музыкант – тоже вполне себе приличная работа, за которую платят такие же паевые деньги, как если бы платили бухгалтеру. Ребенок должен выбрать профессию сам.
- Расскажите им, что сейчас востребовано на рынке труда – чтобы дети не остались на бирже труда с дипломом экономиста. Мы должны понимать, что не все лёгкое – востребовано. Другими словами, лёгких паевых денег не бывает. Покажите детям сайты вакансий.
- Пусть узнают о профессии все – если детей интересует что-то, попробуйте помочь им вжиться в эту роль. Это поможет развиваться интересам, склонностям, способностям детей. Очень помогают такие центры МПО, но, в любом случае, обычные кружки по интересам тоже помогут.
- ВУЗы – поищите вместе интересующие факультеты в Высших учебных заведениях. Даже, если то, что нравится, находится в другом городе или стране.
- ВУЗ – это не обязательно – не заставляйте детей обязательно поступать в университет. Есть профессии, о которых нельзя получить диплом.