



**Министерство
образования и науки Нижегородской области**

П Р И К А З

14.07.2023

316-01-63-1952/23

№

г. Нижний Новгород

**О внесении изменений в приказ
министерства образования и
науки Нижегородской области
от 7 ноября 2022 г. № 316-01-63-3066/22**

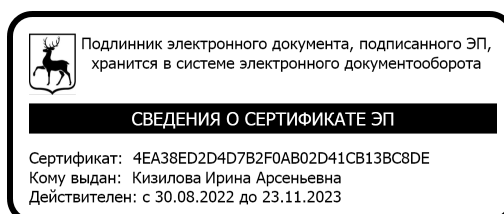
В целях совершенствования организации питания обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Нижегородской области, на основании Положения о министерстве образования и науки Нижегородской области, утвержденного постановлением Правительства Нижегородской области от 6 октября 2010 г. № 669,

п р и к а з ы в а ю:

1. Изложить Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Нижегородской области, утвержденный приказом министерства образования и науки Нижегородской области от 7 ноября 2022 г. № 316-01-63-3066/22, в новой редакции согласно приложению, к настоящему приказу.

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. министра



И.А.Кизилова

Приложение к
приказу министерства образования и
науки Нижегородской области
от 7 ноября 2022 г. № 316-01-63-3066/22

«УТВЕРЖДЕН
приказом министерства образования
и науки Нижегородской области»

**«Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению
горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных
общеобразовательных организаций Нижегородской области»**

Содержание

Введение.....	3
Общие положения.....	6
Термины и определения.....	7
Раздел 1. Состояние организации питания обучающихся в и государственных муниципальных общеобразовательных организациях Нижегородской области	
1.1.Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания....	10
1.2.Горячие школьное питание в регионе.....	15
1.3.Модел предоставления питания.....	18
1.4.Формы организации питания.....	28
1.5.Информационные стенды, сайты и внедрение цифровой платформы автоматизированного мониторинга школьного питания.....	34
Раздел 2. Обеспечение сбалансированности и качества питания обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Нижегородской области	
2.1.Требования к пищевым продуктам.....	41
2.2.Требования к основному сбалансированному и качественному питанию обучающихся.....	43
2.3.Требования к удовлетворению физиологических потребностей, размерам обеспечения питанием обучающихся, меню и методика его формирования...	44
2.4.Требования к лечебно-диетическому меню.....	52
2.5.Меню свободного выбора.....	54
2.6.Требования к организации питьевого режима.....	55
Раздел 3. Модернизация материально-технической базы пищеблоков в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Нижегородской области	

3.1. Требования к оснащению пищеблоков оборудованием, мебелью и кухонным инвентарем в общеобразовательных организациях.....	56
3.2. Сводные данные по материально-техническому оснащению пищеблоков общеобразовательных организаций.....	60
3.3. Прогноз замены оборудования в пищеблоках общеобразовательных организаций.....	64
3.4. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.....	70
3.5. Требования к обеспечению санитарно-эпидемиологического режима...	74
3.6. Требования к режиму обработки столовой посуды, кухонной посуды, инвентаря и оборотной тары.....	75
3.7. Требования к технологическому процессу приготовления блюд.....	78
Раздел 4. Система управление организацией питания обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Нижегородской области	
4.1. Нормативные акты для организации питания обучающихся.....	86
4.2. Повышение квалификации персонала пищеблоков школьных столовых..	90
4.3. Формирование кадрового резерва поваров пищеблоков школ.....	98
4.4. Организация родительского контроля за питанием обучающихся.....	103
4.5. Мониторинг муниципальных образований региона по показателям эффективности организации питания.....	104
Приложения 1-7.....	108

Введение

Актуальность обеспечения качества школьного питания обусловлена принятием Федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статьи 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации", в котором предусмотрено бесплатное горячее питание для всех обучающихся начальной школы. Возрастает ответственность образовательных учреждений за организацию предоставления качественного питания, удовлетворяющего физиологические потребности детей в период пребывания в организованных коллективах.

Школьный возраст является тем ключевым периодом развития человеческого организма, в котором завершается формирование скелета и скелетной мускулатуры, происходит резкая нервно-гормональная перестройка, лежащая в основе полового созревания подростков, возникают качественные изменения в нервно-психической сфере, связанные с процессом обучения.

Интенсивный рост и увеличение массы тела в школьном возрасте сопоставимы по своей интенсивности лишь с периодом раннего детства. Высокая скорость роста и лежащих в его основе анаболических процессов, требует постоянного поступления с пищей достаточного количества пластического материала и, прежде всего, белка и минеральных солей, а также экзогенных регуляторов метаболических процессов витаминов и микроэлементов.

Достаточное поступление этих нутриентов является абсолютно необходимым условием нормального роста и формирования костной ткани и скелетно-мышечного аппарата, тогда как их дефицит сопровождается замедлением роста.

Это требование может быть обеспечено только при условии правильно организованного, рационального питания детей в общеобразовательных организациях и домашних условиях.

По результатам ежегодного социологического исследования по выявлению уровня удовлетворенности качеством школьного питания обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) проводимого Федеральным центром мониторинга питания обучающихся основными направлениями совершенствования школьного питания являются:

- обеспечение разнообразия рационов питания;
- совершенствование вкусовых качеств и эстетического оформления блюд;
- соблюдение температурного режима подаваемых блюд;

- внедрение стандартов здорового и полезного питания;
- обеспечение оптимальных условий для приема пищи в школьных столовых;
- совершенствование системы информационно-профилактической работы;
- повышение уровня информационной открытости процессов организации питания в общеобразовательных организациях.

В общеобразовательных организациях зачастую не достигается 100 % охват одноразовым и двухразовым горячим питанием. Основными причинами являются большие очереди, дефицит времени на потребление пищи, нехватка мест в школьных столовых, холодная или недостаточно подогретая еда.

Стоимость питания обучающихся недоступна в силу материального достатка семьи, даже с учетом субсидий и компенсаций. Частично решению этой проблемы способствовало установление региональных и муниципальных мер социальной поддержки, а также внедрение во всех общеобразовательных организациях Российской Федерации бесплатного одноразового питания для обучающихся начальной школы.

Большинство школ выполняют функцию общеобразовательной организации полного дня в соответствии с требованиями Федерального Государственного Образовательного Стандарта. Дети после уроков посещают занятия в рамках дополнительного образования, элективных курсов, кружков, спортивных секций. В этом случае задача школьных столовых — обеспечить правильное питание детей в соответствии с графиком их пребывания в школе. Здоровое питание имеет большое значения для детей с хроническими заболеваниями.

Отсутствие системного подхода к организации питания данной категории обучающихся связано со следующими причинами:

- отсутствие в общеобразовательных организациях специалистов необходимого уровня квалификации (технологов, диетологов), способных разработать индивидуальное меню для детей с хроническими заболеваниями;
- невозможность приобрести специализированное питание из-за ограниченного ассортимента продукции или ее отсутствия;
- неготовность отечественных предприятий вкладываться в специфическое и ответственное производство продукции для детей с различными диагнозами;
- особенности приготовления пищи для данной категории детей.

По оценкам экспертов, достижение более высокого качественного уровня организации питания разных категорий, обучающихся возможно при

применении единых подходов, внедрении современных социально-ориентированных и пищевых технологий, а также оптимизации системы организации школьного питания с целью более высокого качественного уровня:

- обеспечение прозрачности ценообразования для потребителя, заказчика, исполнителя, контролирующих органов;
- создание специализированных структур, представляющих интересы заказчика, потребителя, выполняющих функции обеспечения эффективности использования ресурсов;
- внедрение современных безопасных технологий приготовления рационов
- питания, сборников рецептов и методических рекомендаций по приготовлению блюд с высокой биологической ценностью;
- оптимизация режима питания, позволяющая составлять сбалансированные, разнообразные и вкусные рационы питания для разных категорий обучающихся.

В большинстве общеобразовательных организаций используется усредненное меню, которое не в состоянии удовлетворить потребности организма и индивидуальные предпочтения каждого ребенка.

Одним из вариантов расширения ассортимента в меню является система "Стола свободного выбора" ("Шведский стол"), при которой предоставляется возможность выбора вариантов завтрака или обеда. Такой подход к организации питания возможен при централизованном производстве кулинарной продукции промышленными методами на заготовочных предприятиях общественного питания.

Перспективной моделью расширения меню является самостоятельное формирование рационов питания обучающимися и их родителями (законными представителями), предусматривающее создание рациона для каждого ученика с учетом его потребностей. Реализация данной модели предполагает использование специализированных программных комплексов, которые позволяют формировать ежедневные рационы питания, а также использовать промышленные подходы к организации питания.

Вместе с тем совершенствование системы организации питания в общеобразовательных организациях связано с решением социально-экономических и управленческих проблем. Для усиления целевого характера этой деятельности необходим региональный стандарт школьного питания.

Стандарт поможет в решении вопросов, связанных с созданием необходимых условий по организации обеспечения сбалансированного,

безопасного, качественного и здорового питания обучающихся образовательных организаций, на уровне региона, муниципалитета и образовательной организации.

Общие положения

Настоящий Региональный стандарт по организации питания обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Нижегородской области (далее Стандарт) устанавливает и систематизирует порядок организации питания, а также рассматривается как один из основных документов для создания и внедрения современной системы организации питания в общеобразовательных организациях Нижегородской области.

Стандарт распространяется на государственные и муниципальные общеобразовательные организации, их учредителей, органы государственной власти Нижегородской области и органы местного самоуправления, на юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания в общеобразовательных организациях (далее — организаторы).

Стандарт сформирован на базе комплексного анализа сложившейся системы школьного питания в 839 общеобразовательных организациях с использованием результатов работы школ Нижегородской области.

Обязательные требования настоящего Стандарта вступают в силу с момента его утверждения, рекомендуемые требования Стандарта реализуются учетом финансовых, кадровых и других необходимых ресурсов.

Цели и задачи:

Стандарт разработан с целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся общеобразовательных организаций, осваивающих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, а также совершенствования организации питания и оказания методической помощи органам местного управления, организациям и индивидуальным предпринимателям, предоставляющим услуги общественного питания, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных организаций.

Задачи Стандарта:

- повышение уровня безопасности питания в общеобразовательных организациях;
- обеспечение качества и доступности питания в общеобразовательных организациях;
- установление единых требований к организации питания; организация

системы управления питанием;

- повышение эффективности системы организации питания.

Стандарт представляет собой совокупность требований к:

- организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций;
- технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания;
- условиям приема пищи;

экономическим условиям организации питания в общеобразовательных организациях;

- организации управления питанием;
- условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию;
- результатам применения данного Стандарта в организации питания в общеобразовательных организациях;
- кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала.

Стандарт формирует основу для разработки документов стратегического планирования в сфере питания в общеобразовательных организациях на региональном и муниципальном уровне, совершенствования систем управления, мониторинга и контроля, относящихся к компетенции соответствующих органов управления (самоуправления) и руководителей общеобразовательных организаций.

Термины и определения

В целях реализации настоящего Стандарта используются следующие основные термины и определения.

Здоровое питание, ежедневный рацион которого отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Горячее питание – питание, в котором предусматривается наличие горячих первого и второго блюда или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Качество пищевых продуктов-совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их

потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека. Льготное питание, предоставляемое отдельным категориям граждан, в том числе в качестве меры социальной поддержки, за счет (или с использованием) средств соответствующих бюджетов без взимания платы с граждан или частично оплачиваемое гражданами за счет собственных средств.

Обращение пищевых продуктов, материалов и изделий-производство (изготовление), упаковка, реализация, хранение, перевозки и использование пищевых продуктов на территории Российской Федерации.

Оператор школьного питания юридическое лицо, с которым у исполнителя заключен договор, предусмотренный законодательством о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд (далее контракт) по организации школьного питания.

Пищевая ценность пищевых продуктов потребительское свойство пищевых продуктов, характеризующее наличие и количество необходимых для удовлетворения физиологических потребностей человека составляющих их пищевых веществ (нутриентов) и энергетическую ценность.

Потребительские свойства пищевых продуктов-совокупность физико-химических показателей (нормируемых физико-химических характеристик конкретных видов пищевых продуктов), органолептических показателей (характеристик, определяемых с помощью зрительной, вкусовой, обонятельной, сенсорной, соматосенсорной систем), микробиологических показателей (характеристик), определяющих содержание пробиотических и (или) технологических микроорганизмов в декларированных количествах

Производственно-логистический комплекс (ПЛК) объект, предназначенный для комплексного хранения продовольственного сырья и пищевой продукции различной номенклатуры, их переработки (приёма, доставки и отгрузки), осуществления производственных процессов обслуживания, текущего хранения, товарной обработки, при необходимости, производства полуфабрикатов и контроля качества.

Система школьного питания-совокупность организаций и комплексных мероприятий, направленных на организацию качественного и безопасного школьного питания, включая производство, транспортировку, формирование рационов питания, изготовление полуфабрикатов и кулинарной готовой продукции для предприятий школьного питания, а также организацию питания в учреждениях школьного питания на основе эффективного использования ресурсов, выполнения процессов и в соответствии с требованиями нормативных документов.

Сортность (калибр, категория и иное) потребительские свойства отдельных видов пищевых продуктов, которые позволяют классифицировать (калибровать), устанавливать категорию и иное пищевых продуктов по физико-химическим, органолептическим, микробиологическим показателям, содержащимся в технической документации.

Субъекты системы школьного питания-юридические лица, оказывающие услуги по организации школьного питания, а также муниципальные, государственные и научные учреждения, разрабатывающие требования к организации школьного питания.

Товаросопроводительные документы, обеспечивающие возможность документально установить предыдущего и последующего собственников пищевых продуктов, за исключением потребителей, а также позволяющие идентифицировать сопровождаемые этими документами пищевые продукты.

Услуги по организации социального питания-совокупность комплексных мероприятий, направленных на организацию качественного, здорового и безопасного горячего питания, включая производство, транспортировку, формирование рационов питания.

Фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия пищевой продукты, материалы и изделия, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной.

Физиологическая потребность в пищевых продуктах научно обоснованные нормы потребления пищевых продуктов, при потреблении которых полностью удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах.

Нормы обеспечения питанием детей в организованных коллективах количество пищевой продукции, предусмотренное для выдачи по типовому и примерному меню в среднем в день по приемам пищи на одного обучающегося, при потреблении которых полностью удовлетворяются его физиологические потребности в необходимых основных пищевых веществах.

Устанавливаются нормативными правовыми актами федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Рацион питания, обучающегося набор продуктов, предназначенный для питания ребенка в течение суток или иного фиксированного отрезка времени. Фактический рацион-питания-это набор продуктов по ежедневному

фактическому меню, по данным ведомости контроля за питанием.

Перечень сокращений и обозначений:

ГИ — гигиенические нормы

ГМО — генетически модифицированные организмы

ИЭО — индикатор эффективности организации

МР — методические рекомендации

ОВЗ — ограниченные возможности здоровья

ОО — общеобразовательная организация

СанПиН — санитарные правила и нормы

СП — санитарные правила

ТР — технический регламент

ТС — Таможенный союз

ФЗ — федеральный закон

Раздел 1. Состояние организации питания обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Нижегородской области

1.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания

Повышение качества школьного питания обусловлено принятием Федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ, в котором предусмотрено предоставление бесплатного горячего питания для всех обучающихся начальной школы. В связи с этим возрастает ответственность образовательных учреждений за организацию качественного питания, удовлетворяющего физиологическим потребностям детей в период пребывания в организованных коллективах.

Создание единого нормативного правового поля в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях способствует оптимальному управлению организацией питания на уровне региона и образовательной организации, а также созданию условий для эффективной работы организаторов питания.

**Перечень
нормативно-правовых документов по организации школьного питания
(федеральный уровень)**

Вид документа	Наименование документа	Дата утверждения
Федеральный закон РФ	№ 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"	29 декабря 2012 г.
Федеральный закон РФ	№ 2300-1 "О защите прав потребителей"	7 февраля 1992 г.
Федеральный закон РФ	№52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"	30 марта 1999 г.
Федеральный закон РФ	№ 212-ФЗ "Об основах общественного контроля в Российской Федерации"	21 июля 2014 г.
Федеральный закон РФ	Федеральный закон № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"	2 января 2000 г.
Федеральный закон РФ	№ 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"	5 апреля 2013 г.
Федеральный закон РФ	№ 161-ФЗ "О национальной платежной системе"	27 июня 2011 г.
Постановление Правительства РФ	№ 2571"О требованиях к участникам закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации"	29 декабря 2021 г.
Постановление Правительства РФ	№ 1802 "Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации винформационно-телекоммуникационнойсети "Интернет" и обновления информации обобразовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации"	20 октября 2021 г.
Постановление Правительства РФ	№ 883 "Оборганизации ипроведении Мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения"	22 ноября 2000 г.
Постановление Правительства РФ	№ 987 "О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов"	21 декабря 2000 г.
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ	№32"Обутверждениисанитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	27 октября 2020 г.
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ	№ 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20"Санитарно-эпидемиологические требованиякорганизациямвоспитания и обучения, отдыха и оздоровлениядетейи молодежи"	28 сентября 2020 г.
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ	№ 98 "О введение в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требованияк срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"	22 мая 2003 г.

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ	№2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	28 января 2021 г.
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ	№16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"	30 июня 2020 г.
Перечень поручений Президента РФ	№ Пр-113 по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 г.	24 января 2020 г.
Методические рекомендации	МР 2.4.0179-20 2.4. Гигиена детей и подростков. "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	18 мая 2020 г.
Методические рекомендации	МР 2.4.0180-20 2.4. Гигиена детей и подростков. «Родительский контроль за организацией горячего питания детей»	18 мая 2020 г.
Методические рекомендации	МР 2.3.6.0233-21 2.3.6. Предприятия Общественного питания. "Методические рекомендации к организации общественного питания населения", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	2 марта 2021 г.
Методические рекомендации	МР 2.4.0260-21 2.4. Гигиена детей и подростков. "Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям", Утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	4 октября 2021 г.
Методические рекомендации	МР 2.3.0274-22 2.3. Гигиена питания. "Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	20 января 2022 г.
Методические рекомендации	МР 2.3.7.0168-20 "Оценка качества пищевой продукции и оценка доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	20 марта 2020 г.
Методические рекомендации	МР 2.3.1.0253-21 2.3.1. Гигиена питания. "Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	22 июля 2021 г.

Методические рекомендации	MP 2.4.0162-19 2.4. Гигиена детей и подростков. "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	30 декабря 2019 г.
Методические рекомендации	MP 3.1/2.3.6.0190-20 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.3.6. Предприятия общественного питания. "Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	30 мая 2020 г.
Решение Комиссии Таможенного союза	№ 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"	9 декабря 2011 г.
Решение Комиссии Таможенного союза	№ 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"	9 декабря 2011 г.
Решение Комиссии Таможенного союза	№ 769 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки"	16 августа 2011 г.
Решение Комиссии Таможенного союза	№ 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе"	28 мая 2010 г.
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31985-2013 "Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст)	27 июня 2013 г.
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания" Утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	27 июня 2013 г.
Методические рекомендации	MP 2.3.0274-22 2.3. Гигиена питания. "Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	20 января 2022 г.
Методические рекомендации	MP 2.3.7.0168-20 "Оценка качества пищевой Продукции и оценка доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	20 марта 2020 г.
Методические рекомендации	MP 2.3.1.0253-21 2.3.1. Гигиена питания. "Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	22 июля 2021 г.

Методические рекомендации	МР 2.4.0162-19 2.4. Гигиена детей и подростков. "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	30 декабря 2019 г.
Методические рекомендации	МР 3.1/2.3.6.0190-20 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.3.6. Предприятия общественного питания. "Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	30 мая 2020 г.
Решение Комиссии Таможенного союза	№ 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"	9 декабря 2011 г.
Решение Комиссии Таможенного союза	№ 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"	9 декабря 2011 г.
Решение Комиссии Таможенного союза	№ 769 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки"	16 августа 2011 г.
Решение Комиссии Таможенного союза	№ 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе"	28 мая 2010 г.
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31985-2013 "Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст)	27 июня 2013 г.
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 196-ст)	27 июня 2013 г.
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст)	27 июня 2013 г.
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31988-2012 "Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст)	27 июня 2013 г.
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 32691-2014 "Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому	27 мая 2014 г.

	регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 458-ст)	
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии № 192-ст)	27 июня 2013 г.
Межгосударственный стандарт	ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии № 1676-ст)	22 ноября 2013 г.

1.2. Горячие школьное питание в регионе

В соответствии с требованием ФЗ от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ (статья 25.2 п.1) охват горячим питанием обучающихся начальных классов за счет бюджетных средств должен составлять 100 процентов. Все обучающиеся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций обеспечены бесплатным горячим питанием. В таблице 1 представлены сравнительные данные охвата горячим питанием обучающихся разных возрастных групп — 1-4 классы и 5-11 классы.

Охват обучающихся горячим питанием в регионе

Таблица 1

Охват горячим питанием (по данным формы Федерального статистического наблюдения - ОО-2 по состоянию на 31.12.2022)					
	Количество обучающихся, получающих горячие питание в регионе, в т.ч. во 2 смену, чел.	Охват горячим питанием 1-4 класс, в т.ч. во 2 смену, чел.	Охват горячим питанием 1-4 класс, в т.ч. во 2 смену, %	Охват горячим питанием 5-11 класс, в т.ч. во 2 смену, чел.	Охват горячим питанием 5-11 класс, в т.ч. во 2 смену, %
Организации регионального подчинения	13515	5178	38,31	8337	61,69
Ардатовский муниципальный округ	2000	901	45,05	1099	54,95
Арзамасский район	3747	1750	46,70	1997	53,30
Балахнинский муниципальный округ	7083	3651	51,55	3432	48,45
Богородский	5781	3072	53,14	2709	46,86

муниципальный округ					
Большеболдинский муниципальный округ	727	355	48,83	372	51,17
Большемурашкинский муниципальный округ	687	330	48,03	357	51,97
Бутурлинский муниципальный округ	1178	548	46,52	630	53,48
Вадский муниципальный округ	1475	634	42,98	841	57,02
Варнавинский муниципальный округ	835	389	46,59	446	53,41
Вачский муниципальный округ	1121	533	47,55	588	52,45
Ветлужский муниципальный округ	939	471	50,16	468	49,84
Вознесенский муниципальный округ	1202	491	40,85	711	59,15
Володарский муниципальный округ	3905	1916	49,07	1989	50,93
Воротынский городской округ	1520	681	44,80	839	55,20
Воскресенский муниципальный округ	1498	720	48,06	778	51,94
г/о г.Арзамас	10956	4903	44,75	6053	55,25
г/о г.Бор	13101	6218	47,46	6883	52,54
г/о г.Выкса	8778	4626	52,70	4152	47,30
г/о г.Дзержинск	18456	9946	53,89	8510	46,11
г/о г.Кулебаки	3785	2120	56,01	1665	43,99
г/о г.Нижний Новгород	106753	63523	59,50	43230	40,50
г/о г.Первомайск	1631	736	45,13	895	54,87
г/о г.Саров	7494	3741	49,92	3753	50,08
г/о г.Чкаловск	1664	778	46,75	886	53,25
г/о г.Шахунья	3225	1606	49,80	1619	50,20
г/о Навашинский	1769	899	50,82	870	49,18
г/о Перевозский	1187	548	46,17	639	53,83
г/о Семеновский	3692	2059	55,77	1633	44,23
г/о Сокольский	1164	456	39,18	708	60,82
Гагинский муниципальный округ	737	288	39,08	449	60,92
Городецкий муниципальный округ	6921	4006	57,88	2915	42,12
Дальнеконстантиновский муниципальный округ	1883	814	43,23	1069	56,77
Дивеевский муниципальный округ	1192	570	47,82	622	52,18
Княгининский муниципальный округ	986	460	46,65	526	53,35
Ковернинский	1700	739	43,47	961	56,53

муниципальный округ					
Краснобаковский муниципальный округ	1788	818	45,75	970	54,25
Краснооктябрьский муниципальный округ	662	250	37,76	412	62,24
Кстовский муниципальный округ	11801	7235	61,31	4566	38,69
Лукояновский муниципальный округ	1838	810	44,07	1028	55,93
Лысковский муниципальный округ	2621	1487	56,73	1134	43,27
Павловский муниципальный округ	8940	4246	47,49	4694	52,51
Пильнинский муниципальный округ	1631	751	46,05	880	53,95
Починковский муниципальный округ	1872	865	46,21	1007	53,79
Сергачский муниципальный округ	2722	1180	43,35	1542	56,65
Сеченовский муниципальный округ	1237	555	44,87	682	55,13
Сосновский муниципальный округ	1383	592	42,81	791	57,19
Спасский муниципальный округ	619	254	41,03	365	58,97
Тонкинский муниципальный округ	629	282	44,83	347	55,17
Тоншаевский муниципальный округ	1535	653	42,54	882	57,46
Уренский муниципальный округ	2518	1385	55,00	1133	45,00
Шарангский муниципальный округ	1269	525	41,37	744	58,63
Шатковский муниципальный округ	1790	763	42,63	1027	57,37

1.3. Модели предоставления питания

Для организации бесплатного горячего питания обучающихся должна быть создана техническая и инфраструктурная готовность школ, подтвержденная территориальным органом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и другими требованиями, установленными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Во всех школах Нижегородской области создана инфраструктура, необходимая для организации бесплатного горячего питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, что подтверждено Управлением Роспотребнадзора по Нижегородской области. При этом учащиеся не имеющих собственные пищеблоки, питаются на базе иных организаций. Данная схема отвечает требованиям СанПиН, согласована с Роспотребнадзором, замечания отсутствуют.

Модель организации питания должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании или модернизации пищеблока, а также процессам работы общеобразовательной организации (пропускная способность обеденных залов, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи, посадочных мест).

Исходя из типа пищеблока, в общеобразовательных организациях применяются следующие модели организации питания:

1. Столовая, работающая на сырье, набор помещений и оборудования которой предусматривают работу с полным технологическим циклом обработки сырья и производства продукции общественного питания (имеются отдельные производственные цеха). Столовая, работающая на сырье и полуфабрикатах, набор помещений и оборудования которой предусматривают обработку отдельных видов продовольственного сырья (например, рыбы неразделанной замороженной в блоках и т.д.), но для использования других видов (например, овощей) условия для обработки отсутствуют, и столовая должна 14 работать с использованием полуфабрикатов.
2. Столовая доготовочная, работающая на полуфабрикатах, набор помещений и оборудования которой предусматривают работу с неполным технологическим циклом производства (отсутствуют условия для обработки всех видов продовольственного сырья), столовая должна работать с использованием только полуфабрикатов. В столовых доготовочных работа на сырье не осуществляется.
3. Буфет-раздаточная — предприятие, осуществляющее реализацию

привозимой готовой кулинарной продукции; возможно приготовление на месте ограниченного ассортимента блюд несложного изготовления.

Распределение общеобразовательных организаций по моделям предоставления питания

Таблица 2

Наименование муниципального или городского округа/государственного образовательного учреждения	Распределение общеобразовательных организаций (юридических лиц + филиалов) по моделям предоставления питания в 2022/2023 учебном году					
	Общее кол. школ на 31.05.2023	Количество школ (юридических лиц + филиалов) с указанными моделями предоставления питания (ед.)			Общая площадь школьных столовых (кв.м)	Количество посадочных мест в обеденном зале школьной столовой (ед.)
		сырье	доготовочная	буфет-раздаточная		
	3	я (кол.школ, ед.)	ная (кол.школ, ед.)	ная (кол.школ, ед.)	5	6
1	2	3	4	5	6	
ИТОГ	839	786	34	19	146046	88633
Муниципальные образовательные учреждения	789	742	31	16	136355	84139
Арзамас городской округ	33	17	15	1	7407	4341
Ардатовский муниципальный округ	12	12	0	0	1051	1188
Балахнинский муниципальный округ	14	13	0	1	2684	1906
Богородский муниципальный округ	18	16	0	2	3720	2291
Большеболдинский муниципальный округ	9	9	0	0	512	423
Большемурашкинский муниципальный округ	5	5	0	0	450	200
Бор городской округ	30	30	0	0	4062	3136
Бутурлинский муниципальный округ	6	6	0	0	1051	473

Вадский муниципальный округ	9	9	0	0	815	570
Варнавинский муниципальный округ	9	9	0	0	1100	443
Вачский муниципальный округ	10	10	0	0	1330	644
Ветлужский муниципальный округ	9	9	0	0	723	480
Вознесенский муниципальный округ	9	9	0	0	969	534
Володарский муниципальный округ	13	13	0	0	2332	1442
Воротынский городской округ	8	8	0	0	6952	654
Воскресенский муниципальный округ	14	14	0	0	772	873
Выкса городской округ	20	18	0	2	2827	2200
Гагинский муниципальный округ	8	8	0	0	480	411
Городецкий муниципальный округ	28	25	0	3	7810	2797
Дальнеконстантиновский муниципальный округ	10	10	0	0	1713	859
Дзержинск городской округ	36	35	0	1	8106	5153
Дивеевский муниципальный округ	11	11	0	0	1241	755
Княгининский муниципальный округ	4	4	0	0	653	340
Ковернинский муниципальный округ	12	12	0	0	1366	824
Краснобаковс	9	9	0	0	1184	783

кий муниципальн ый округ						
Краснооктябр ьский муниципальн ый округ	6	6	0	0	4899	381
Кстовский муниципальн ый округ	24	24	0	0	4419	2700
Кулебаки городской округ	16	16	0	0	2060	1706
Лукояновский муниципальн ый округ	12	12	0	0	1300	800
Лысковский муниципальн ый округ	12	12	0	0	1384	1051
Навашинский городской округ	11	11	0	0	1123	808
Павловский муниципальн ый округ	20	20	0	0	5007	2421
Первомайск городской округ	5	5	0	0	1081	821
Перевозский городской округ	5	5	0	0	758	356
Пильнинский муниципальн ый округ	12	12	0	0	1297	1061
Починковски й муниципальн ый округ	19	19	0	0	1380	1209
Саров городской округ	16	0	16	0	4043	3233
Семеновский городской округ	17	17	0	0	2633	1639
Сергачский муниципальн ый округ	13	11	0	2	1190	881
Сеченовский муниципальн ый округ	12	12	0	0	770	621
Сокольский	9	9	0	0	553	536

городской округ						
Сосновский муниципальный округ	12	11	0	1	1225	858
Спасский муниципальный округ	5	5	0	0	273	344
Тонкинский муниципальный округ	5	5	0	0	407	314
Тоншаевский муниципальный округ	8	8	0	0	554	578
Уренский муниципальный округ	12	12	0	0	1364	904
Чкаловск городской округ	9	9	0	0	626	775
Шарангский муниципальный округ	9	9	0	0	920	563
Шатковский муниципальный округ	10	10	0	0	860	960
Шахунья городской округ	13	11	0	2	1550	1209
Нижний Новгород городской округ	151	150	0	1	33369	23690
Государственные образовательные учреждения	50	44	3	3	9691	4494
ГКОУ Школа-интернат №162 (VIII вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	1	1	0	0	81	100
ГКОУ Кулебакская специальная коррекционная школа (8 вида) (г/о	1	1	0	0	300	108

г.Кулебаки)						
ГКОУ Школа-интернат №65 (Советский, Н.Новгород)	1	1	0	0	80	60
ГКОУ Школа-интернат №86 (8 вида) (Московский, Н.Новгород)	1	1	0	0	84	80
ГАОУ Нижегородская областная специальная (коррекционная) школа-интернат для слепых и слабовидящих детей	1	1	0	0	476	170
ГБОУ "Многопрофильный Центр Развития Детей" (Приокский, Н.Новгород)	1	1	0	0	140	110
ГБОУ Дзержинская специальная коррекционная школа (г/о г.Дзержинск)	1	0	1	0	145	80
ГБОУ КШИ им.Рожкова	1	1	0	0	576	72
ГБОУ Лицей-интернат ЦОД	1	1	0	0	329	220
ГБОУ Нижегородская кадетская школа (Ленинский, Н.Новгород)	1	1	0	0	684	250
ГБОУ НКК им.Маргелова	1	1	0	0	998	220
ГБОУ Новошинская С(К)Ш (г/о Навашинский	1	0	1	0	54	60

)						
ГБОУ СК НШ - ДС №144 (4 вида) (г/о г.Дзержинск)	1	1	0	0	104	60
ГКОУ Богородская школа №8 (Богородский р-н)	1	1	0	0	144	206
ГКОУ Большекрутов ская школа- интернат (8 вида) (Ковернински й р-он)	1	1	0	0	119	40
ГКОУ Большемураш кинская коррекционна я школа- интернат (Б- Мурашкински й р-он)	1	1	0	0	144	60
ГКОУ Большемураш кинская школа- интернат для слабослыщащ их и позднооглохш их детей	1	1	0	0	190	60
ГКОУ Варнавинская школа- интернат (8 вида) (Варнавински й р-он)	1	1	0	0	84	40
ГКОУ Вачская коррекционна я школа- интернат (8 вида) (Вачский р- он)	1	1	0	0	76	48
ГКОУ Ветлужская школа-	1	1	0	0	465	100

интернат (Ветлужский р-н)						
ГКОУ Горбатовская школа- интернат для глухих и позднооглохш их детей	1	1	0	0	75	60
ГКОУ Дивеевская школа- интернат (Дивеевский р-он)	1	1	0	0	431	60
ГКОУ Золинская специальная (коррекционн ая) школа- интернат	1	1	0	0	56	54
ГКОУ Краснобаковс кая С(К)ШИ (8 вида) (Кр.Баковски й р-он)	1	1	0	0	75	80
ГКОУ Кстовская школа- интернат (8 вида) (Кстовский р- он)	1	1	0	0	144	144
ГКОУ КШ №8 г.Арзамас (8 вида) (г.Арзамас)	1	1	0	0	252	100
ГКОУ Нижегородска я школа- интернат №10 (VII вида) (Автозаводск ий, Н.Новгород)	1	1	0	0	150	100
ГКОУ Перевозская школа- интернат (г/о Перевозский)	1	1	0	0	70	40

ГКОУ Починковская школа- интернат (Починковски й р-он)	1	1	0	0	86	40
ГКОУ С(К)ОШ г Балахна (Балахнински й р-н)	1	0	0	1	107	92
ГКОУ С(К)ОШИ г.Балахна (Балахнински й р-н)	1	0	0	1	200	48
ГКОУ С(К)Ш г.Выкса (8 вида) (г/о г.Выкса)	1	0	1	0	91	40
ГКОУ С(К)ШИ №1	1	1	0	0	141	80
ГКОУ Семеновская школа- интернат (г/о Семеновский)	1	1	0	0	199	120
ГКОУ Сявская коррекционна я школа- интернат (8 вида) (г/о г.Шахунья)	1	1	0	0	63	40
ГКОУ Уренская коррекционна я школа- интернат (Уренский р- он)	1	1	0	0	40	30
ГКОУ Чернухинская школа- интернат (Лысковский р-он)	1	1	0	0	80	70
ГКОУ Чкаловская школа- интернат (г/о г.Чкаловск)	1	1	0	0	458	140

ГКОУ Школа №107 (Ленинский, Н.Новгород)	1	1	0	0	202	120
ГКОУ Школа №142 (8 вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	1	1	0	0	100	60
ГКОУ школа №2 г.Павлово (Павловский р-он)	1	0	0	1	53	80
ГКОУ Школа №56 (Приокский, Н.Новгород)	1	1	0	0	52	60
ГКОУ Школа №95 (8 вида) (Канавинский, Н.Новгород)	1	1	0	0	189	100
ГКОУ Школа-интернат для глухих детей (Приокский, Н.Новгород)	1	1	0	0	216	75
ГКОУ Школа-интернат №10 г.Городец (Городецкий р-н)	1	1	0	0	201	140
ГКОУ Школа-интернат №39 (8 вида) (Нижегородский, Н.Новгород)	1	1	0	0	240	88
ГКОУ Школа-интернат №71 (Сормовский, Н.Новгород)	1	1	0	0	69	72
ГКОУ Школа-интернат №9 г.Городца (Городецкий р-он)	1	1	0	0	64	79
ГКОУ Школа-интернат №92 (VIII вида)	1	1	0	0	256	90
ГКОУВУ Специальная	1	1	0	0	58	48

школа №27 открытого типа						
--------------------------------	--	--	--	--	--	--

Из данных таблицы 3 видно, что большая часть пищеблоков общеобразовательных организаций работают на сырье — 786, что составляет более 94%. Столовые доготовочные составляют 4% и на долю буфет-раздаточных приходится 2 %.

Также данные таблицы 2 показывают, что в целом в общеобразовательных организациях столовые имеют достаточное количество посадочных мест и соответствуют требованиям организации питания.

1.4. Формы организации питания

Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся.

Должны быть выработаны принципы и правила участия родителей (законных представителей) в процессе выработки решения, которые общеобразовательной организации необходимо закрепить соответствующим нормативным правовым актом.

При организации питания учащихся общеобразовательной организации самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организации общественного питания, в том числе и требованиям системы ХАССП, а также ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе «Меркурий».

Распределение образовательных учреждений по формам организации питания обучающихся представлено в таблице 3.

**Распределение образовательных организаций по формам организации питания, ед.
Таблица 3**

Наименование муниципального или городского округа/государственного образовательного учреждения	Распределение общеобразовательных организаций (юридических лиц + филиалов) по формам организации питания		
	Общее количество школ (юридических лиц и филиалов)	Аутсорсинг (количество школ, ед.)	Самостоятельная организация (количество школ, ед.)
	1	2	3
ИТОГ	839	397	442
Муниципальные образовательные учреждения	789	390	399
Арзамас городской округ	33	0	33
Ардатовский муниципальный округ	12	0	12
Балахнинский муниципальный округ	14	14	0
Богородский муниципальный округ	18	16	2
Большеболдинский муниципальный округ	9	0	9
Большемурашкинский муниципальный округ	5	0	5
Бор городской округ	30	29	1
Бутурлинский муниципальный округ	6	0	6
Вадский муниципальный округ	9	0	9
Варнавинский муниципальный округ	9	0	9
Вачский муниципальный округ	10	0	10
Ветлужский муниципальный округ	9	2	7
Вознесенский муниципальный округ	9	0	9
Володарский муниципальный округ	13	0	13
Воротынский городской округ	8	0	8
Воскресенский муниципальный округ	14	0	14
Выкса городской округ	20	20	0
Гагинский муниципальный	8	0	8

округ			
Городецкий муниципальный округ	28	28	0
Дальнеконстантиновский муниципальный округ	10	0	10
Дзержинск городской округ	36	36	0
Дивеевский муниципальный округ	11	0	11
Княгининский муниципальный округ	4	0	4
Ковернинский муниципальный округ	12	0	12
Краснобаковский муниципальный округ	9	0	9
Краснооктябрьский муниципальный округ	6	0	6
Кстовский муниципальный округ	24	24	0
Кулебаки городской округ	16	16	0
Лукояновский муниципальный округ	12	0	12
Лысковский муниципальный округ	12	0	12
Навашинский городской округ	11	0	11
Павловский муниципальный округ	20	20	0
Первомайск городской округ	5	5	0
Перевозский городской округ	5	0	5
Пильнинский муниципальный округ	12	0	12
Починковский муниципальный округ	19	2	17
Саров городской округ	16	16	0
Семеновский городской округ	17	6	11
Сергачский муниципальный округ	13	0	13
Сеченовский муниципальный округ	12	0	12
Сокольский городской округ	9	1	8
Сосновский муниципальный округ	12	0	12
Спасский муниципальный округ	5	0	5
Тонкинский муниципальный округ	5	0	5

Тоншаевский муниципальный округ	8	3	5
Уренский муниципальный округ	12	0	12
Чкаловск городской округ	9	0	9
Шарангский муниципальный округ	9	1	8
Шатковский муниципальный округ	10	0	10
Шахунья городской округ	13	8	5
~Нижний Новгород городской округ	151	143	8
Государственные образовательные учреждения	50	7	43
ГКОУ Школа-интернат №162 (VIII вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	1	0	1
ГКОУ Кулебакская специальная коррекционная школа (8 вида) (г/о г.Кулебаки)	1	0	1
ГКОУ Школа-интернат №65 (Советский, Н.Новгород)	1	0	1
ГКОУ Школа-интернат №86 (8 вида) (Московский, Н.Новгород)	1	0	1
ГАОУ Нижегородская областная специальная (коррекционная) школа- интернат для слепых и слабовидящих детей	1	0	1
ГБОУ "Многопрофильный Центр Развития Детей" (Приокский, Н.Новгород)	1	0	1
ГБОУ Дзержинская специальная коррекционная школа (г/о г.Дзержинск)	1	1	0
ГБОУ КШИ им.Рожкова	1	0	1
ГБОУ Лицей-интернат ЦОД	1	0	1
ГБОУ Нижегородская кадетская школа (Ленинский, Н.Новгород)	1	0	1
ГБОУ НКК им.Маргелова	1	0	1
ГБОУ Новошинская С(К)Ш (г/о Навашинский)	1	0	1
ГБОУ СК НШ - ДС №144 (4 вида) (г/о г.Дзержинск)	1	0	1
ГКОУ Богородская школа №8 (Богородский р-н)	1	1	0

ГКОУ Большекрутовская школа-интернат (8 вида) (Ковернинский р-он)	1	0	1
ГКОУ Большемурашкинская коррекционная школа-интернат (Б-Мурашкинский р-он)	1	0	1
ГКОУ Большемурашкинская школа-интернат для слабослышащих и позднооглохших детей	1	0	1
ГКОУ Варнавинская школа-интернат (8 вида) (Варнавинский р-он)	1	0	1
ГКОУ Вачская коррекционная школа-интернат (8 вида) (Вачский р-он)	1	0	1
ГКОУ Ветлужская школа-интернат (Ветлужский р-н)	1	0	1
ГКОУ Горбатовская школа-интернат для глухих и позднооглохших детей	1	0	1
ГКОУ Дивеевская школа-интернат (Дивеевский р-он)	1	0	1
ГКОУ Золинская специальная (коррекционная) школа-интернат	1	0	1
ГКОУ Краснобаковская С(К)ШИ (8 вида) (Кр.Баковский р-он)	1	0	1
ГКОУ Кстовская школа-интернат (8 вида) (Кстовский р-он)	1	0	1
ГКОУ КШ №8 г.Арзамас (8 вида) (г.Арзамас)	1	0	1
ГКОУ Нижегородская школа-интернат №10 (VII вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	1	0	1
ГКОУ Перевозская школа-интернат (г/о Перевозский)	1	0	1
ГКОУ Починковская школа-интернат (Починковский р-он)	1	0	1
ГКОУ С(К)ОШ г Балахна (Балахнинский р-н)	1	1	0
ГКОУ С(К)ОШИ г.Балахна	1	0	1

(Балахнинский р-н)			
ГКОУ С(К)Ш г.Выкса (8 вида) (г/о г.Выкса)	1	1	0
ГКОУ С(К)ШИ №1	1	0	1
ГКОУ Семеновская школа-интернат (г/о Семеновский)	1	0	1
ГКОУ Сявская коррекционная школа-интернат (8 вида) (г/о г.Шахунья)	1	0	1
ГКОУ Уренская коррекционная школа-интернат (Уренский р-он)	1	0	1
ГКОУ Чернухинская школа-интернат (Лысковский р-он)	1	0	1
ГКОУ Чкаловская школа-интернат (г/о г.Чкаловск)	1	0	1
ГКОУ Школа №107 (Ленинский, Н.Новгород)	1	0	1
ГКОУ Школа №142 (8 вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	1	1	0
ГКОУ школа №2 г.Павлово (Павловский р-он)	1	1	0
ГКОУ Школа №56 (Приокский, Н.Новгород)	1	0	1
ГКОУ Школа №95 (8 вида) (Канавинский, Н.Новгород)	1	0	1
ГКОУ Школа-интернат для глухих детей (Приокский, Н.Новгород)	1	0	1
ГКОУ Школа-интернат №10 г.Городец (Городецкий р-н)	1	0	1
ГКОУ Школа-интернат №39 (8 вида) (Нижегородский, Н.Новгород)	1	0	1
ГКОУ Школа-интернат №71 (Сормовский, Н.Новгород)	1	0	1
ГКОУ Школа-интернат №9 г.Городца (Городецкий р-он)	1	0	1
ГКОУ Школа-интернат №92 (VIII вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	1	0	1
ГКОУВУ Специальная школа №27 открытого типа Н.Новгород)	1	1	0

Из таблицы 3 видно, что в подавляющей части общеобразовательных организаций пищеблоки работают по форме самостоятельной организации питания — 442 или 52 % общеобразовательных организаций. Форма аутсорсинга применяется в 397 общеобразовательных организациях, что составляет – 47 %.

С целью обеспечения оптимального режима питания для питания обучающихся рекомендуется выделение 1-2 перемен, в зависимости от количества обучающихся и вместимости столовой:

- в случае, если к накрытию столов привлекается персонал столовой (или дежурные), рекомендуемая продолжительность перемен для горячих завтраков и обедов должна составлять не менее 20 минут; в случае, если дети накрывают на столы самостоятельно (через линию раздачи), рекомендуется увеличивать продолжительность перемен для приема пищи до 30 минут;
- в случае, если для организации питания предусматривается использование столовой, находящейся за пределами общеобразовательной организации, продолжительность перемен для приема пищи рекомендуется увеличивать на суммарное время нахождения ребенка в пути.

1.5. Информационные стенды, сайты и внедрение цифровой платформы автоматизированного мониторинга школьного питания

Перечень локальных актов по учреждению в части питания школьная столовая формирует самостоятельно в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 и разработанным производственным контролем.

Информационный стенд должен быть расположен на видном и доступном месте в зале обслуживания и содержать все необходимые документы, регламентирующие деятельность школьной столовой, отношения между потребителем и персоналом, информацию об исполнителе услуги по организации питания.

На информационном стенде должна быть представлена следующая информация:

- ежедневное меню с подписью руководителя и печатью;
- график приема пищи;
- копия примерного десятидневного или двухнедельного меню, утвержденного руководителем общеобразовательной организации;
- контактная информация (телефоны) организации, предоставляющей

услугу питания;

- "Правила оказания услуг общественного питания", утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036; Федеральный закон от 07 февраля 1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей";
- контактная информация отдела по защите прав потребителей администрации района, на территории которого находится общеобразовательная организация;
- книга отзывов и предложений типовой формы;
- заявления пронумерованы, страницы прошнурованы и скреплены печатью и подписью руководителя организации.

Перед входом в зал обслуживания оформляется вывеска, на которой исполнитель услуги указывает: наименование организации, место ее нахождения (адрес), тип предприятия (столовая или буфет-раздаточная), режим работы (график приема пищи). На сайте организации в обязательном порядке должно быть:

- нормативные документы, регламентирующие работу школьной столовой;
- примерное меню;
- информация о родительском контроле;
- меню ежедневного горячего питания;
- информация о наличии диетического меню в образовательной организации;
- перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательной организации;
- перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих(реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательную организацию;
- форма обратной связи для родителей, обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию.

Внедрение цифровой платформы автоматизированного мониторинга школьного питания осуществляется совместно с Федеральным центром мониторинга питания обучающихся и используется для контроля реализации проекта горячего питания.

Количество образовательных организаций, охваченных цифровой платформой
Таблица 4

Наименование муниципального или городского округа/государственного образовательного учреждения	Количество образовательных организаций (юридических лиц и филиалов) (ед.)	Охват образовательных организаций цифровой платформой (%)	Количество действующих ссылок (%) -
Итого по Нижегородской области	839	84,8	82,9
Муниципальные образовательные учреждения	789	93,5	91,7
Арзамас городской округ	33	100	100
Ардатовский муниципальный округ	12	100	100
Балахнинский муниципальный округ	14	100	100
Богородский муниципальный округ	18	100	100
Большеболдинский муниципальный округ	9	0	0
Большемурашкинский муниципальный округ	5	100	100
Бор городской округ	30	100	100
Бутурлинский муниципальный округ	6	100	100
Вадский муниципальный округ	9	0	0
Варнавинский муниципальный округ	9	100	100
Вачский муниципальный округ	10	100	100
Ветлужский муниципальный округ	9	100	100
Вознесенский муниципальный округ	9	100	100
Володарский муниципальный округ	13	100	100
Воротынский городской округ	8	100	100
Воскресенский муниципальный округ	14	100	100
Выкса городской округ	20	100	100
Гагинский муниципальный округ	8	0	0
Городецкий муниципальный округ	28	89,28	100

Дальнеконстантиновский муниципальный округ	10	100	100
Дзержинск городской округ	36	97,22	97,22
Дивеевский муниципальный округ	11	100	100
Княгининский муниципальный округ	4	100	100
Ковернинский муниципальный округ	12	100	100
Краснобаковский муниципальный округ	9	100	100
Краснооктябрьский муниципальный округ	6	100	100
Кстовский муниципальный округ	24	100	100
Кулебаки городской округ	16	100	100
Лукояновский муниципальный округ	12	100	100
Лысковский муниципальный округ	12	100	100
Навашинский городской округ	11	100	100
Павловский муниципальный округ	20	100	100
Первомайск городской округ	5	100	100
Перевозский городской округ	5	100	100
Пильнинский муниципальный округ	12	100	100
Починковский муниципальный округ	19	100	100
Саров городской округ	16	100	100
Семеновский городской округ	17	88,23	88,23
Сергачский муниципальный округ	13	100	0
Сеченовский муниципальный округ	12	100	100
Сокольский городской округ	9	100	100
Сосновский муниципальный округ	12	100	100
Спасский муниципальный округ	5	100	100
Тонкинский муниципальный округ	5	100	100
Тоншаевский муниципальный округ	8	100	100

Уренский муниципальный округ	12	91,67	91,67
Чкаловск городской округ	9	100	100
Шарангский муниципальный округ	9	100	100
Шатковский муниципальный округ	10	100	100
Шахунья городской округ	13	100	100
Нижний Новгород городской округ	151	100	100
Государственные образовательные учреждения	50	76,0	74,0
ГКОУ Школа-интернат №162 (VIII вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	1	100	0
ГКОУ Кулебакская специальная коррекционная школа (8 вида) (г/о г.Кулебаки)	1	100	100
ГКОУ Школа-интернат №65 (Советский, Н.Новгород)	1	100	100
ГКОУ Школа-интернат №86 (8 вида) (Московский, Н.Новгород)	1	100	100
ГАОУ Нижегородская областная специальная (коррекционная) школа- интернат для слепых и слабовидящих детей	1	0	0
ГБОУ "Многопрофильный Центр Развития Детей" (Приокский, Н.Новгород)	1	100	100
ГБОУ Дзержинская специальная коррекционная школа (г/о г.Дзержинск)	1	100	100
ГБОУ КШИ им.Рожкова	1	0	0
ГБОУ Лицей-интернат ЦОД	1	100	100
ГБОУ Нижегородская кадетская школа (Ленинский, Н.Новгород)	1	0	0
ГБОУ НКК им.Маргелова	1	0	0
ГБОУ Новошинская С(К)Ш (г/о Навашинский)	1	100	100
ГБОУ СК НШ - ДС №144	1	100	100

(4 вида) (г/о г.Дзержинск)			
ГКОУ Богородская школа №8 (Богородский р-н)	1	0	0
ГКОУ Большекрутовская школа-интернат (8 вида) (Ковернинский р-он)	1	100	100
ГКОУ Большемурашкинская коррекционная школа-интернат (Б-Мурашкинский р-он)	1	100	100
ГКОУ Большемурашкинская школа-интернат для слабослышащих и позднооглохших детей	1	100	100
ГКОУ Варнавинская школа-интернат (8 вида) (Варнавинский р-он)	1	100	100
ГКОУ Вачская коррекционная школа-интернат (8 вида) (Вачский р-он)	1	100	100
ГКОУ Ветлужская школа-интернат (Ветлужский р-н)	1	100	100
ГКОУ Горбатовская школа-интернат для глухих и позднооглохших детей	1	100	100
ГКОУ Дивеевская школа-интернат (Дивеевский р-он)	1	100	100
ГКОУ Золинская специальная (коррекционная) школа-интернат	1	100	100
ГКОУ Краснобаковская С(К)ШИ (8 вида) (Кр.Баковский р-он)	1	100	100
ГКОУ Кстовская школа-интернат (8 вида) (Кстовский р-он)	1	0	0
ГКОУ КШ №8 г.Арзамас (8 вида) (г.Арзамас)	1	100	100
ГКОУ Нижегородская школа-интернат №10 (VII вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	1	100	100
ГКОУ Перевозская школа-интернат (г/о	1	100	100

Перевозский)			
ГКОУ Починковская школа-интернат (Починковский р-он)	1	100	100
ГКОУ С(К)ОШ г Балахна (Балахнинский р-н)	1	100	100
ГКОУ С(К)ОШИ г.Балахна (Балахнинский р-н)	1	100	100
ГКОУ С(К)Ш г.Выкса (8 вида) (г/о г.Выкса)	1	100	100
ГКОУ С(К)ШИ №1	1	0	0
ГКОУ Семеновская школа-интернат (г/о Семеновский)	1	0	0
ГКОУ Сявская коррекционная школа-интернат (8 вида) (г/о г.Шахунья)	1	100	100
ГКОУ Уренская коррекционная школа-интернат (Уренский р-он)	1	100	100
ГКОУ Чернухинская школа-интернат (Лысковский р-он)	1	0	0
ГКОУ Чкаловская школа-интернат (г/о г.Чкаловск)	1	100	100
ГКОУ Школа №107 (Ленинский, Н.Новгород)	1	100	100
ГКОУ Школа №142 (8 вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	1	100	100
ГКОУ школа №2 г.Павлово (Павловский р-он)	1	100	100
ГКОУ Школа №56 (Приокский, Н.Новгород)	1	100	0
ГКОУ Школа №95 (8 вида) (Канавинский, Н.Новгород)	1	0	0
ГКОУ Школа-интернат для глухих детей (Приокский, Н.Новгород)	1	0	100
ГКОУ Школа-интернат №10 г.Городец (Городецкий р-н)	1	100	100
ГКОУ Школа-интернат №39 (8 вида) (Нижегородский, Н.Новгород)	1	100	100

ГКОУ Школа-интернат №71 (Сормовский, Н.Новгород)	1	100	100
ГКОУ Школа-интернат №9 г.Городца (Городецкий р-он)	1	0	0
ГКОУ Школа-интернат №92 (VIII вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	1	100	100
ГКОУВУ Специальная школа №27 открытого типа (Автозаводский, Н.Новгород)	1	100	100

Раздел 2. Обеспечение сбалансированности и качества питания обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Нижегородской области

2.1. Требования к пищевым продуктам

Обязательные требования к пищевым продуктам определяются законодательством Российской Федерации о техническом регулировании, о качестве и безопасности пищевых продуктов.

Обязательные требования к безопасности поступающих в ОО пищевых продуктов определены в соответствующих технических регламентах, указанных в разделе 1 настоящего Стандарта. Пищевое сырье и пищевые продукты подлежат оценке на соответствие в форме декларирования соответствия.

Обязательные требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов для питания детей в соответствии с положениями Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Специализированная пищевая продукция для детского питания, поступающая в общеобразовательные организации, виды которой предусмотрены в приложении 2 к ТР ТС 021/2011, должна соответствовать повышенным требованиям по микробиологическим нормативам безопасности и иметь государственную регистрацию. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания не допускается использование

продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО, а также полученного с применением пестицидов согласно Приложению 10 к ТР ТС 021/2011.

Прочие требования к содержанию и производству пищевой продукции для детского питания установлены согласно статье 8 ТР ТС 021/2011. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусароматические вещества) и ванилин.

Используемые в производстве пищевых продуктов красители, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства должны соответствовать требованиям ТР ТС 029/2012. При использовании обогащенной пищевой продукции содержание каждого пищевого или биологически активного вещества должно быть доведено до уровня употребления в 100 мл или 100 г, или в разовой порции такой продукции не менее 5 процентов уровня суточного потребления.

Показатели качества продукции общественного питания (готовых блюд) определяются в соответствии с ГОСТ Р 54609-2011 "Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания".

Пищевые продукты должны иметь комплект документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов обязательным требованиям к пищевым продуктам, материалам и изделиям, упаковке, маркировке, которые установлены в соответствии с действующим законодательством, и комплект документов, подтверждающих соответствие пищевых продуктов требованиям технической документации, по которой они изготовлены, документы, подтверждающие их прослеживаемость, в том числе на основе подтверждения в рамках электронного контроля продукции животного происхождения в системе "Меркурий".

Требования к качеству и безопасности питания устанавливаются в техническом задании к контракту на оказание услуг по организации питания и поставку пищевых продуктов при организации размещения заказов в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации о контрактной системе, техническом регулировании и защите прав потребителей, иных нормативных правовых актов.

2.2. Требования к основному сбалансированному и качественному питанию обучающихся

Обязательные требования к сбалансированному и качественному питанию в общеобразовательные организации пищевых продуктов общего назначения определены в соответствующих технических регламентах. Пищевое сырье и пищевые продукты общего назначения подлежат оценке соответствия в форме декларирования соответствия.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-модифицированные организмы, не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов согласно приложению 10 к ТР ТС 021/2011. Прочие требования к содержанию и производству пищевой продукции для детского питания установлены статьей 8 ТР ТС 021/2011.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для обучающихся всех возрастных групп с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкус ароматические вещества) и ванилин.

При применении в питании обучающихся специализированной пищевой продукции для детского питания такая продукция должна иметь свидетельство о государственной регистрации и соответствовать повышенным требованиям в соответствии с ТР ТС 021/2011.

Специализированная пищевая продукция для детского питания, поступающая в общеобразовательные организации, виды которой предусмотрены таблицей 1.12 приложения 2 ТР ТС 021/2011, должна соответствовать повышенным требованиям безопасности и иметь государственную регистрацию.

Для обеспечения биологической ценности в питании детей необходимо использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро- и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли не более 1 грамма на человека.

Варианты типового регионального меню для учащихся 1-11 класс

представлены в Приложении 1 к Стандарту.

2.3. Требования к удовлетворению физиологических потребностей, размерам обеспечения питания обучающихся, меню и методика его формирования

Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей, обучающихся основываются на принципах здорового питания, установленных Федеральным законом от 2 января 2000 № 29-ФЗ, которые включают:

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам, дифференцировано по возрастным группам обучающихся (7 — 11 и 12 — 18 лет);
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества).

При разработке размеров обеспечения питанием обучающихся в организованных детских коллективах учитываются принципы здорового питания, установленные Федеральным законом от 2 января 2000 № 29-ФЗ на основе способов их реализации.

Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии, витаминах, минеральных веществах для обучающихся определяется в соответствии с нормами и требованиями нормативных документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- МР 2.3.1.0253-21 "Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации";
- МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций".

Питание обучающихся образовательных организаций осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях 6 — 13 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20.

При организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его

буфетной продукцией, не допускаются.

Сбалансированность рационов обеспечивается наличием меню, в котором выполнены нормативы потребления продуктов питания и основных пищевых веществ и микронутриентов. Выполнение нормы потребления пищевых продуктов в соответствии с физиологическими потребностями организма в пищевых веществах является обязательным.

Включение в меню максимально широкого ассортимента продуктов является гарантией того, что обучающиеся получают достаточное количество всех необходимых пищевых веществ, при этом одним из важных условий разнообразия питания является разнообразие блюд, изготавливаемых из одного и того же продукта.

При разработке меню необходимо руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

При приготовлении основными приемами кулинарной обработки являются варка, тушение, запекание, то есть должны соблюдаться принципы щадящего питания. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологической карте, разработанной на основании сборников рецептов.

Учредителями общеобразовательных организаций разрабатываются примерные десяти (двенадцати)-дневные меню, на которые целесообразно получить заключение о соответствии требованиям санитарного законодательства.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся в соответствии с пунктом 2.5 МР 2.4.0179-20.

При формировании комплексов по приемам пищи необходимо соблюдать принципы комплектации блюд:

завтрак состоит из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор:

- крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки;
- обед включает закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом

фрукты должны выдаваться поштучно;

- полдник состоит из напитка (молочные и кисломолочные продукты, кисели, соки), булочного изделия и т.д.

Примерное меню должно быть неотъемлемой частью технического задания контрактов на оказание услуг по организации питания в общеобразовательных организациях. Примерное меню должно размещаться на официальных сайтах общеобразовательных организаций.

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные минимальные наборы пищевых продуктов в соответствии с приложением 7 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20.

Потребность в пищевых веществах и энергии у обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 7 до 11 лет на основе представленного меню

Таблица 6

Планируемое потребление основных пищевых веществ, представленных в меню(первый вариант)

Б,Ж,У по меню				Б,Ж,У по меню			
завтрак	б	ж	у	обед	б	ж	у
1	14,7	19,3	82,3	1	21,4	27,1	125,6
2	23,88	22,64	100,1	2	28,97	23,14	76,31
3	20,2	21,3	46,9	3	26,9	26,87	87,74
4	23,28	24,25	64,4	4	28,7	28,89	112,94
5	16,78	15,54	79,5	5	27	26,96	96,75
6	19,28	23,84	82,8	6	21,13	13,01	138,95
7	23,4	16,4	41,5	7	19,48	21,96	104,57
8	15,38	13,9	88,2	8	20	30,88	101,29
9	10,4	14,1	128,5	9	38,87	27,18	110,79
10	20,16	18,14	66,43	10	27,25	25,36	82,03
	18,7	18,9	78,1		26,0	25,1	103,7
норма	15,4-19,24	15,8-19,78	67-83,75	норма	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25

Планируемое потребление основных пищевых веществ, представленных в меню(второй вариант)

Б,Ж,У по меню				Б,Ж,У по меню			
завтрак	б	ж	у	обед	б	ж	у
1	9,2	12,0	103,5	1	34,2	26,9	101,9
2	21,48	21,14	96,7	2	30,85	26,26	101,93
3	28,3	15,5	68,2	3	23,83	25,68	118,61

4	19,33	17,44	87,86	4	21,13	20,5	102,6
5	19	21,9	64	5	23,85	24,64	90,27
6	10,48	15,96	80,28	6	19,45	21,88	88,55
7	28,5	36,5	77,2	7	28,37	33,78	112,81
8	22,1	27,8	42,3	8	27,07	12,66	114,73
9	10,72	14,52	96,36	9	26,07	32,2	106,33
10	17,16	14,06	76,53	10	33	18,86	90,77
	18,6	19,7	79,3		26,8	24,3	102,9
норма	15,4-19,24	15,8-19,78	67-83,75	норма	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25

**Планируемая энергетическая ценность (калорийность)
завтрака и обеда, на основе представленного меню**

Первый вариант

Дни недели	Завтрак	Обед	Энергетическая ценность, ккал
1	606,7	846,5	1453,2
2	659,7	643	1302,7
3	502,1	734,9	1237
4	573,9	837	1410,9
5	565,9	777,3	1343,2
6	630,9	790,8	1421,7
7	501,1	735,7	1236,8
8	541,9	819,5	1361,4
9	687	847,5	1534,5
10	511,9	664,5	1176,4
итого	578,1	769,7	1347,8
норма	470-588	705-822 ккал	1339-1481
2350 ккал сут	20 25%	470 588 ккал	
	30-35%	705-822 ккал	
	50-60%	1410 ккал	

Второй вариант

Дни недели	Завтрак	Обед	Энергетическая ценность, ккал
1	560,9	769,8	1330,7
2	725,4	786,1	1511,5
3	531,1	830,5	1361,6
4	587,6	781,7	1369,3
5	564,9	713,7	1278,6
6	510,9	786,7	1297,6

7	764,1	910,7	1674,8
8	515	718,7	1233,7
9	577	839	1416
10	520,47	735,5	1255,97
итого	585,7	787,2	1372,977
норма	470-588	705-822 ккал	1339-1481
2350	20-25%	470-588 ккал	
ккал сут	30-35%	705-822 ккал	
	50-60%	1410 ккал	

**Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся
общеобразовательных организаций в возрасте 12 лет и старше на
основе представленного меню**

Таблица 7

**Планируемое потребление основных пищевых веществ,
представленных в меню(первый вариант)**

Б,Ж,У по меню				Б,Ж,У по меню			
завтрак	б	ж	у	обед	б	ж	у
1	14,7	15,4	82,3	1	21,7	31,4	128,5
2	27,08	24,54	121,7	2	33,03	26,96	101,37
3	25,2	36,1	51,5	3	31,06	33,22	101,27
4	25,48	23,64	76,5	4	35,49	36	137,15
5	20,14	17,07	102,63	5	27	33,44	104,87
6	19,28	23,84	82,8	6	30,93	18,8	146,17
7	32,1	23,26	47,13	7	28,78	27,56	99,17
8	18,68	15,47	101,33	8	35,93	41,23	109,14
9	11,8	19,5	128,6	9	32,23	32,66	122,26
10	27,56	27,89	75,63	10	29,33	27,86	100,77
	22,2	22,7	87,0		30,5	30,9	115,1
норма	18-22,5	20-23	76,6- 95,75	норма	27-31,5	27,6-32,2	114,9- 134,05
Б (г/сут)	20-25%	18-22,5		Б (г/сут)	30-35%	27-31,5	
Ж (г/сут)	30-35%	20-23		Ж (г/сут)		27,6-32,2	

**Планируемое потребление основных пищевых веществ,
представленных в меню (второй вариант)**

Б,Ж,У по меню				Б,Ж,У по меню			
завтрак	б	ж	у	обед	б	ж	у
1	14,7	15,4	82,3	1	21,7	31,4	128,5

2	27,08	24,54	121,7	2	33,03	26,96	101,37
3	25,2	36,1	51,5	3	31,06	33,22	101,27
4	25,48	23,64	76,5	4	35,49	36	137,15
5	20,14	17,07	102,63	5	27	33,44	104,87
6	19,28	23,84	82,8	6	30,93	18,8	146,17
7	32,1	23,26	47,13	7	28,78	27,56	99,17
8	18,68	15,47	101,33	8	35,93	41,23	109,145
9	11,8	19,5	128,6	9	32,23	32,66	122,26
10	27,56	27,89	75,63	10	29,33	27,86	100,77
	22,2	22,7	87,0		30,5	30,9	115,1
норма	18-22,5	20-23	76,6-95,75	норма	27-31,5	27,6-32,2	114,9-134,05
Б (г/сут)	20-25%	18-22,5		Б (г/сут)	30-35%	27-31,5	
Ж (г/сут)	30-35%	20-23		Ж (г/сут)		27,6-32,2	
У (г/сут)	50-60%	76,6-95,75		У (г/сут)		114,9-134,05	

Контроль соответствия рационов питания установленным требованиям проводится в соответствии с приемами пищи, днями недели и по следующим показателям:

- энергетическая ценность (калорийность) блюд;
- фактическое содержание в блюдах основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и их соотношение в соответствии с нормами;
- содержание витаминов, макро- и микроэлементов;
- фактическое потребление пищевых продуктов на основе рационов питания и соответствие нормам;
- масса (объем) порции готовых блюд и соответствие выхода кулинарной продукции;
- объем порций по приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) и в общей сумме потребления рациона питания;
- нормы вложения пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции;

Масса порций блюд для обучающихся различного возраста должна соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций блюд
Таблица 8

Блюдо	Масса порций, г	
	7 — 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо	150 — 200	200— 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60 — 100	100— 150
Первое блюдо	200 — 250	250— 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90 — 120	100— 120
Гарнир	150 — 200	180— 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 — 200	180— 200
Фрукты	100	100

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

В организациях с круглосуточным пребыванием обучающихся на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10 % в день на каждого человека.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) допускается замена одних блюд, изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности в соответствии с приложением 11 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20.

Ежедневное фактическое меню составляется и утверждается в установленном СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (подпункт 8.1.7. и пункт 8.1) порядке с указанием приема пищи, наименования блюд, массы порций, калорийности и стоимости, размещается в доступных для родителей и обучающихся местах (обеденном зале, официальном сайте ОО, холле).

Общеобразовательные организации, осуществляющие питание обучающихся, размещают в доступных для родителей и обучающихся местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

- ежедневное фактическое меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп, обучающихся с указанием

наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости;

- меню дополнительного питания (при наличии) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости;
- рекомендации по организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций.

В целях организации автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся и в соответствии с Инструкцией, размещенной на официальном сайте Федерального центра мониторинга питания обучающихся, необходимо ежедневно размещать в выделенных разделах официальных сайтов ОО ежедневное фактическое меню горячего питания в виде электронных таблиц унифицированной структуры.

В целях организации контроля качества и безопасности приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо, кулинарное изделие. Холодные закуски, супы, гарниры и напитки должны отбираться в количестве не менее 100 грамм. Порционные блюда должны оставаться поштучно, целиком в объеме одной порции.

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6 °C.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических (технико-технологических) картах, в которых указывается рецептура, технология приготовления и информация о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность) в соответствии с СП 2.4.3648- 20 (пункт 2.3.3).

Необходимо соблюдать режим питания:

- завтрак перед уходом в школу;
- второй завтрак в ОО (9.30 — 11.00), необходимый для восполнения энергозатрат и запасов пищевых веществ, интенсивно расходуемых в процессе обучения;
- обед (дома или в ОО), полдник (дома или в ОО), ужин не позднее чем за 2 часа до сна.

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения представлены в таблице 10 в соответствии с

требованиями приложения 12 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20.

Режим питания по приемам пищи
Таблица 9

1 смена			2 смена		
Прием пищи	Часы приема	Процент к суточной калорийности (%)	Прием пищи	Часы приема	Процент к суточной калорийности (%)
Завтрак	9.30 -11.00	20- 25	Завтрак	7.30 — 8.30	20 - 25
Обед	13.30- 14.30	35	Обед	12.30 — 13.30	30 -35
Полдник	15.30 -16.30	10 -15	Полдник	15.30 — 16.30	10 -15
Ужин	18.30 -19.30	20 - 25	Ужин	18.30— 19.30	10-15

2.4. Требования к лечебно-диетическому меню

Требования к меню и порядок организации питания обучающихся с пищевыми особенностями в общеобразовательных организациях регулируется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 (пункт 8.2) и МР 2.4.0162-19 "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)".

При организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом (лечебном) питании, должны соблюдаться следующие требования:

- диетическое (лечебное) питание организуется в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача;
- специализированное индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания обучающегося по назначениям лечащего врача;
- обеспечение обучающихся рационами питания осуществляется в соответствии с утвержденными в установленном порядке индивидуальными меню и под контролем ответственных лиц, назначенных в ОО;
- в организации, осуществляющей питание обучающихся, нуждающихся в диетическом (лечебном) питании, допускается употребление обучающимися готовых домашних блюд, предоставляемых родителями

обучающихся, для чего выделяется отдельное место в обеденном зале или специально отведенное помещения, оборудованные столами, стульями, холодильниками (в зависимости от количества питающихся в данной форме обучающихся) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, обеспечиваются условия для мытья рук.

В соответствии с Конституцией Российской Федерации дети имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцедоз, пищевая аллергия).

Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность (ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»), независимо от наличия или отсутствия у детей хронических заболеваний, которые сопровождаются ограничениями в питании.

В соответствии с п. 8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 руководителями образовательных организаций проводятся следующие мероприятия:

- информирование родителей (законным представителям) обучающихся о порядке информирования администрации школы о наличии у ребенка потребности в индивидуальном меню (форма заявления, форма предоставления назначений врача, порядок организации питания в случае предоставления готовых домашних блюд, предоставляемых родителями);
- разрабатываются совместно с медицинскими работниками индивидуальные меню на основании назначений лечащего врача и с учетом методических рекомендаций 2.4.0162-19.2.4, утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, а также составляется режим и порядок питания;
- включаются в договоры с организаторами питания обязательства по обеспечению горячим питанием обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по индивидуальному меню детей, в том числе по предоставлению рациона питания и 28 технологии приготовления пищи с учетом патогенеза заболевания и принципов температурного, механического и химического щажения;
- назначение и инструктирование ответственных лиц (классные руководители) за контролем выдачи рациона питания в соответствии с утвержденным индивидуальным меню;

- создание необходимых условий в образовательных организациях в соответствии с методическими рекомендациями 2.4.0162-19.2.4 по запросу родителей (законных представителей) (хранение, разогрев, прием пищи и личная гигиена) для питания детей готовыми домашними блюдами.

Лечебное и диетическое питание должно быть организовано в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача. В соответствии с п. 2 ст. 25.2 Федерального закона от 2 февраля 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» образовательные организации обязаны учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья.

В соответствии с п. 8.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 индивидуальное меню на каждого ребенка должно быть разработано специалистом-диетологом, имеющим соответствующий профиль подготовки, с учетом специфики заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Варианты меню для организации лечебного и диетического питания представлены в приложении 2 к Стандарту.

2.5. Меню свободного выбора

Обучающиеся общеобразовательных организаций Нижегородской области представляют собой неоднородный по потребностям коллектив.

В связи с этим видится актуальным при организации питания учитывать особенности каждого ребенка и предоставлять им разнообразные рационы. На сегодняшний день самыми распространенными вариантами увеличения разнообразия меню является система «шведского стола» и возможность выбора одного из двух-трех вариантов завтрака или обеда.

При этом сделать такой подход массовым и максимально приближенным к персонализированному питанию мешают действующие особенности приготовления питания – значительное число пищеблоков региона работают на сырье, в том числе и те, которые по своим планировочным решениям относятся к пищеблокам-догоготовочным с запретом работы на сырье, готовя весь ассортимент кулинарной продукции на одном пищеблоке.

Очевидно, что такой подход не позволяет значительно расширить ассортимент продукции, этого можно достичь индустриальными методами,

используя поставку полуфабрикатов высокой степени готовности с комбинатов школьного питания, а также использовать специальные программные комплексы, позволяющие формировать ежедневные рационы. Ввиду того, что значительная часть общеобразовательных организаций находится отдаленно от существующих комбинатов школьного питания, наиболее перспективной моделью является формирование рационов питания с учетом индивидуальных потребностей детей.

С этой целью при разработке меню в общеобразовательных организациях проводится изучение потребностей детей:

- анкетирование, опрос на платформе сайта образовательной организации или муниципального образования;
- обсуждение меню на родительских собраниях;
- индивидуальные обращения или предложения родителей и обучающихся.

По результатам проделанной работы проводится выбор блюд меню при его разработке или корректировка действующего меню в рамках санитарных норм.

2.6. Требования к организации питьевого режима

Питьевой режим в общеобразовательных организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием обучающихся должен соблюдаться с учетом следующих требований:

- питьевой режим организуется посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чашу фонтанчика ежедневно обрабатывают с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- при организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды необходимо обеспечить наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров — для сбора использованной посуды одноразового применения.
- упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче

обучающимся при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям;

- кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца;
- допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды при условии соблюдения следующих требований:
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи обучающимся кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

Для организации приема пищи зал столовой необходимо оборудовать столами квадратной или прямоугольной формы, а также стульями или скамейками. Поверхность столов должна быть легко моющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие.

Раздел 3. Модернизация материально-технической базы пищеблоков в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Нижегородской области

3.1. Требования к оснащению пищеблоков оборудованием, мебелью и кухонным инвентарем в общеобразовательных организациях

Оборудование и инвентарь должны быть втолчены из материалов, соответствующих гигиеническим требованиям.

При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции

по использованию технологического оборудования. Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды приведен в разделе 3 МР 2.4.0179-20.

Оснащение технологическим оборудованием и инвентарем производственных, складских и административно-бытовых помещений пищеблоков осуществляется на основе разработки типовых или индивидуальных технологических проектов с учетом рекомендаций уполномоченного федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации и защиты прав потребителей.

В общеобразовательных организациях должны вестись паспорта пищеблоков, отражающие состояние материально-технической базы, проведения технического обслуживания и ремонта. Типовой паспорт пищеблока приведен в Приложении 3 к настоящему Стандарту.

Обеденные залы школьных столовых должны быть по возможности квадратной или прямоугольной формы, иметь соответствующим образом, оформленный современный и эстетичный интерьер.

Светильники необходимо подвешивать на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый свет должен быть не ярким, а легким, рассеянным. Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых общеобразовательных организациях не более чем в две переменны.

Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту (из расчета 0,7 м² на человека).

При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т. п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т. п. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования.

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматами), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400 - 450 чел.).

Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных

техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т. п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50 мл, 75 мл и т. д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел. x 75 мл).

Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т. п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т. д.).

Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. 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. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами, и поддерживает требуемый температурный режим.

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.

Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т. п.) с использованием специальных щипцов.

3.2. Сводные данные по материально-техническому оснащению пищеблоков образовательных организаций

В ходе подготовки к реализации инициативы Президента Российской Федерации по обеспечению обучающихся 1-4 классов бесплатным горячим питанием в регионе совместно с Управлением Роспотребнадзора по Нижегородской области проведен аудит инфраструктуры пищеблоков общеобразовательных организаций, по результатам которого установлено, что во всех государственных и муниципальных общеобразовательных организациях создана необходимая инфраструктура для организации бесплатного горячего питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Для характеристики помещений и оборудования пищеблоков в каждой образовательной организации составляется Технологический паспорт пищеблока столовой по определенной форме (Приложение 4 к Стандарту). В Нижегородской области сформирована информация о состоянии материальнотехнического оснащения пищеблоков и столовых образовательных организаций с указанием износа оборудования. Составлены паспорта пищеблоков по всем школам. Количественные показатели оборудования представлены в таблице 10.

**Сводные данные по материально-техническому оснащению
пищеблоков образовательных организаций
Таблица 10**

Наименование муниципального или городского округа/государственного образовательного учреждения	Количество единиц оборудования в пищеблоках (ед.)	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (%)	Количество оборудования, которое нуждается в замене (ед.)
Итого по Нижегородской области	16777	40,5	3934
Муниципальные образовательные учреждения	15594	54,5	3499
Арзамас городской округ	802	21,0	160
Ардатовский муниципальный округ	310	70,0	217
Балахнинский муниципальный округ	219	44,0	99

Богородский муниципальный округ	953	14,9	142
Большеболдинский муниципальный округ	25	30,0	0
Большемурашкинский муниципальный округ	120	0,0	24
Бор городской округ	460	25,0	115
Бутурлинский муниципальный округ	83	80,0	18
Вадский муниципальный округ	150	20,0	29
Варнавинский муниципальный округ	13	0,0	0
Вачский муниципальный округ	111	9,0	10
Ветлужский муниципальный округ	246	72,0	100
Вознесенский муниципальный округ	92	54,3	50
Володарский муниципальный округ	280	26,8	75
Воротынский городской округ	96	38,0	36
Воскресенский муниципальный округ	378	72,0	189
Выкса городской округ	352	20,0	62
Гагинский муниципальный округ	65	30,0	11
Городецкий муниципальный округ	476	35,0	167
Дальнеконстантиновский муниципальный округ	162	25,0	36
Дзержинск городской округ	543	0,3	175
Дивеевский муниципальный округ	181	18,0	15
Княгининский муниципальный округ	50	0,0	5
Ковернинский муниципальный округ	90	20,0	10
Краснобаковский муниципальный округ	219	38,0	25
Краснооктябрьский муниципальный округ	64	44,0	19
Кстовский муниципальный округ	505	1168,0	167
Кулебаки городской округ	187	50,0	10
Лукояновский муниципальный округ	120	53,0	64
Лысковский муниципальный округ	144	43,0	79
Навашинский городской округ	153	46,9	38
Павловский муниципальный округ	340	4,4	15

Первомайск городской округ	82	20,0	42
Перевозский городской округ	89	192,1	27
Пильнинский муниципальный округ	241	16,2	39
Починковский муниципальный округ	300	39,0	63
Саров городской округ	319	23,2	30
Семеновский городской округ	537	4,8	22
Сергачский муниципальный округ	143	9,0	35
Сеченовский муниципальный округ	112	36,6	41
Сокольский городской округ	108	40,0	55
Сосновский муниципальный округ	115	32,2	37
Спасский муниципальный округ	84	0,0	10
Тонкинский муниципальный округ	65	30,0	7
Тоншаевский муниципальный округ	117	21,0	25
Уренский муниципальный округ	288	8,3	24
Чкаловск городской округ	120	45,0	54
Шарангский муниципальный округ	158	30,0	44
Шатковский муниципальный округ	185	0,0	0
Шахунья городской округ	210	34,3	72
Нижний Новгород городской округ	4332	23,5	710
Государственные образовательные учреждения	1183	26,3	435
ГКОУ Школа-интернат №162 (VIII вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	41	0,0	1
ГКОУ Кулебакская специальная коррекционная школа (8 вида) (г/о г.Кулебаки)	21	14,3	3
ГКОУ Школа-интернат №65 (Советский, Н.Новгород)	23	85,0	18
ГКОУ Школа-интернат №86 (8 вида) (Московский, Н.Новгород)	8	50,0	4
ГАОУ Нижегородская областная специальная (коррекционная) школа-интернат для слепых и слабовидящих детей	30	60,0	20
ГБОУ "Многопрофильный Центр Развития Детей"	10	50,0	5

(Приокский, Н.Новгород)			
ГБОУ Дзержинская специальная коррекционная школа (г/о г.Дзержинск)	14	15,0	2
ГБОУ КШИ им.Рожкова	21	0,3	2
ГБОУ Лицей-интернат ЦОД	32	20,0	13
ГБОУ Нижегородская кадетская школа (Ленинский, Н.Новгород)	30	33,3	10
ГБОУ НКК им.Маргелова	45	20,0	0
ГБОУ Новошинская С(К)Ш (г/о Навашинский)	13	0,0	6
ГБОУ СК НШ - ДС №144 (4 вида) (г/о г.Дзержинск)	14	0,0	0
ГКОУ Богородская школа №8 (Богородский р-н)	22	0,0	0
ГКОУ Большекрутовская школа-интернат (8 вида) (Ковернинский р-он)	15	35,0	0
ГКОУ Большемурашкинская коррекционная школа-интернат (Б-Мурашкинский р-он)	29	6,9	2
ГКОУ Большемурашкинская школа-интернат для слабослышащих и позднооглохших детей	10	20,0	2
ГКОУ Варнавинская школа-интернат (8 вида) (Варнавинский р-он)	3	0,4	1
ГКОУ Вачская коррекционная школа-интернат (8 вида) (Вачский р-он)	13	0,0	0
ГКОУ Ветлужская школа-интернат (Ветлужский р-н)	15	55,0	2
ГКОУ Горбатовская школа-интернат для глухих и позднооглохших детей	8	0,0	8
ГКОУ Дивеевская школа-интернат (Дивеевский р-он)	35	0,6	20
ГКОУ Золинская специальная (коррекционная) школа-интернат	16	0,0	0
ГКОУ Краснобаковская С(К)ШИ (8 вида) (Кр.Баковский р-он)	48	0,0	3
ГКОУ Кстовская школа-интернат (8 вида) (Кстовский р-он)	22	0,0	4
ГКОУ КШ №8 г.Арзамас (8 вида) (г.Арзамас)	15	20,0	3

ГКОУ Нижегородская школа-интернат №10 (VII вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	8	80,0	6
ГКОУ Перевозская школа-интернат (г/о Перевозский)	12	0,0	0
ГКОУ Починковская школа-интернат (Починковский р-он)	15	26,6	4
ГКОУ С(К)ОШ г Балахна (Балахнинский р-н)	30	50,0	15
ГКОУ С(К)ОШИ г.Балахна (Балахнинский р-н)	6	0,0	0
ГКОУ С(К)Ш г.Выкса (8 вида) (г/о г.Выкса)	7	50,0	3
ГКОУ С(К)ШИ №1	21	20,0	2
ГКОУ Семеновская школа-интернат (г/о Семеновский)	14	70,0	5
ГКОУ Сявская коррекционная школа-интернат (8 вида) (г/о г.Шахунья)	10	50,0	3
ГКОУ Уренская коррекционная школа-интернат (Уренский р-он)	43	50,0	6
ГКОУ Чернухинская школа-интернат (Лысковский р-он)	14	70,0	7
ГКОУ Чкаловская школа-интернат (г/о г.Чкаловск)	19	63,2	12
ГКОУ Школа №107 (Ленинский, Н.Новгород)	18	33,3	6
ГКОУ Школа №142 (8 вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	26	27,0	7
ГКОУ школа №2 г.Павлово (Павловский р-он)	4	25,0	1
ГКОУ Школа №56 (Приокский, Н.Новгород)	28	5,0	5
ГКОУ Школа №95 (8 вида) (Канавинский, Н.Новгород)	15	0,0	1
ГКОУ Школа-интернат для глухих детей (Приокский, Н.Новгород)	12	30,0	4
ГКОУ Школа-интернат №10 г.Городец (Городецкий р-н)	217	0,0	180
ГКОУ Школа-интернат №39 (8 вида) (Нижегородский, Н.Новгород)	25	50,0	10
ГКОУ Школа-интернат №71 (Сормовский, Н.Новгород)	30	100,0	22
ГКОУ Школа-интернат №9 г.Городца (Городецкий р-он)	26	30,0	3
ГКОУ Школа-интернат №92 (VIII вида) (Автозаводский,	20	0,0	0

Н.Новгород)			
ГКОУВУ Специальная школа №27 открытого типа	10	0,5	4

3.3. Прогноз замены оборудования в пищеблоках общеобразовательных организаций

Проанализированы представленные технологические паспорта школьных пищеблоков в 839 государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Нижегородской области. Было выявлено, что 3934 единицы оборудования (износ от 50 % до 100 %) нуждаются в замене.

Исходя из этого, составлен поэтапный план переоснащения пищеблоков до 2028 года. Программа замены оборудования пищеблоков школ представлен в таблице 11.

**Программа замены оборудования пищеблоков школ
Таблица 11**

Наименование муниципального или городского округа/государственного образовательного учреждения	Количество оборудования, которое нуждается в замене (ед.)	Прогнозные значения замены оборудования (ед.)				
		2023 год	2024 год	2025 год	2026 год	2027-2028 годы
Итого по Нижегородской области	3934	623	919	821	672	720
Муниципальные образовательные учреждения	3499	578	767	719	603	669
Арзамас городской округ	160	17	41	38	34	30
Ардатовский муниципальный округ	217	60	60	35	34	27
Балахнинский муниципальный округ	99	8	8	15	10	9
Богородский муниципальный округ	142	0	0	42	50	50
Большеболдинский муниципальный округ	0	0	0	0	0	0
Большемурашкинский муниципальный округ	24	24	0	0	0	0
Бор городской округ	115	10	16	20	23	46
Бутурлинский муниципальный округ	18	0	4	5	0	0
Вадский муниципальный	29	5	12	8	3	1

округ						
Варнавинский муниципальный округ	0	0	0	0	0	0
Вачский муниципальный округ	10	3	2	2	2	1
Ветлужский муниципальный округ	100	5	10	10	10	10
Вознесенский муниципальный округ	50	4	11	10	10	15
Володарский муниципальный округ	75	10	15	17	20	13
Воротынский городской округ	36	16	5	5	5	5
Воскресенский муниципальный округ	189	20	35	40	40	51
Выкса городской округ	62	17	17	12	7	5
Гагинский муниципальный округ	11	1	5	3	1	1
Городецкий муниципальный округ	167	20	30	40	35	42
Дальнеконстантиновский муниципальный округ	36	10	5	11	7	3
Дзержинск городской округ	175	28	53	43	30	21
Дивеевский муниципальный округ	15	3	3	3	3	3
Княгининский муниципальный округ	5	0	3	2	0	0
Ковернинский муниципальный округ	10	2	2	2	2	2
Краснобаковский муниципальный округ	25	3	6	5	5	6
Краснооктябрьский муниципальный округ	19	4	4	5	3	3
Кстовский муниципальный округ	167	24	39	36	38	30
Кулебаки городской округ	10	0	0	0	0	0
Лукояновский муниципальный округ	64	0	10	10	10	34
Лысковский муниципальный округ	79	9	12	10	12	7
Навашинский городской округ	38	2	6	8	13	9
Павловский муниципальный округ	15	3	3	3	3	3
Первомайск городской округ	42	7	10	9	8	8
Перевозский городской округ	27	9	11	5	1	1
Пильнинский	39	0	13	7	5	14

муниципальный округ						
Починковский муниципальный округ	63	10	10	10	10	23
Саров городской округ	30	9	5	5	5	6
Семеновский городской округ	22	1	6	8	7	0
Сергачский муниципальный округ	35	5	9	8	6	7
Сеченовский муниципальный округ	41	5	24	6	3	3
Сокольский городской округ	55	3	5	9	10	28
Сосновский муниципальный округ	37	4	5	5	5	18
Спасский муниципальный округ	10	0	3	2	2	3
Тонкинский муниципальный округ	7	2	5	0	0	0
Тоншаевский муниципальный округ	25	1	4	13	3	4
Уренский муниципальный округ	24	0	7	10	3	4
Чкаловск городской округ	54	6	10	11	11	16
Шарангский муниципальный округ	44	5	11	7	9	12
Шатковский муниципальный округ	0	0	0	0	0	0
Шахунья городской округ	72	10	13	15	16	18
Нижний Новгород городской округ	710	193	199	149	89	77
Государственные образовательные учреждения	435	45	152	102	69	51
ГКОУ Школа-интернат №162 (VIII вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	1	0	0	0	1	0
ГКОУ Кулебакская специальная коррекционная школа (8 вида) (г/о г.Кулебаки)	3	0	1	1	1	0
ГКОУ Школа-интернат №65 (Советский, Н.Новгород)	18	0	18	0	0	0
ГКОУ Школа-интернат №86 (8 вида) (Московский, Н.Новгород)	4	4	0	0	0	0

ГАОУ Нижегородская областная специальная (коррекционная) школа-интернат для слепых и слабовидящих детей	20	2	4	4	4	6
ГБОУ "Многопрофильный Центр Развития Детей" (Приокский, Н.Новгород)	5	1	4	0	0	0
ГБОУ Дзержинская специальная коррекционная школа (г/о г.Дзержинск)	2	0	0	1	1	0
ГБОУ КШИ им.Рожкова	2	0	2	0	0	0
ГБОУ Лицей-интернат ЦОД	13	2	2	3	3	3
ГБОУ Нижегородская кадетская школа (Ленинский, Н.Новгород)	10	0	3	7	0	0
ГБОУ НКК им.Маргелова	0	0	0	0	0	0
ГБОУ Новошинская С(К)Ш (г/о Навашинский)	6	0	1	1	1	3
ГБОУ СК НШ - ДС №144 (4 вида) (г/о г.Дзержинск)	0	0	0	0	0	0
ГКОУ Богородская школа №8 (Богородский р-н)	0	0	0	0	0	0
ГКОУ Большекрутовская школа-интернат (8 вида) (Ковернинский р-он)	0	0	0	0	0	0
ГКОУ Большемурашкинская коррекционная школа-интернат (Б-Мурашкинский р-он)	2	1	1	0	0	0
ГКОУ Большемурашкинская школа-интернат для слабослышащих и позднооглохших детей	2	1	1	0	0	0
ГКОУ Варнавинская школа-интернат (8 вида) (Варнавинский р-он)	1	0	1	0	0	0
ГКОУ Вачская коррекционная школа-интернат (8 вида)	0	0	0	0	0	0

(Вачский р-он)						
ГКОУ Ветлужская школа-интернат (Ветлужский р-н)	2	0	1	0	0	0
ГКОУ Горбатовская школа-интернат для глухих и позднооглохших детей	8	0	0	2	2	4
ГКОУ Дивеевская школа-интернат (Дивеевский р-он)	20	0	2	5	5	6
ГКОУ Золинская специальная (коррекционная) школа-интернат	0	0	0	0	0	0
ГКОУ Краснобаковская С(К)ШИ (8 вида) (Кр.Баковский р-он)	3	0	1	0	2	0
ГКОУ Кстовская школа-интернат (8 вида) (Кстовский р-он)	4	2	2	0	0	0
ГКОУ КШ №8 г.Арзамас (8 вида) (г.Арзамас)	3	0	1	1	1	0
ГКОУ Нижегородская школа-интернат №10 (VII вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	6	0	1	2	1	2
ГКОУ Перевозская школа-интернат (г/о Перевозский)	0	0	0	0	0	0
ГКОУ Починковская школа-интернат (Починковский р-он)	4	0	1	1	1	1
ГКОУ С(К)ОШ г Балахна (Балахнинский р-н)	15	0	5	5	5	0
ГКОУ С(К)ОШИ г.Балахна (Балахнинский р-н)	0	0	0	0	0	0
ГКОУ С(К)Ш г.Выкса (8 вида) (г/о г.Выкса)	3	1	1	1	0	0
ГКОУ С(К)ШИ №1	2	0	1	1	0	0
ГКОУ Семеновская школа-интернат (г/о Семеновский)	5	1	1	1	1	1
ГКОУ Сявская коррекционная школа-интернат (8 вида) (г/о г.Шахунья)	3	0	0	0	1	2

ГКОУ Уренская коррекционная школа-интернат (Уренский р-он)	6	2	1	1	1	1
ГКОУ Чернухинская школа-интернат (Лысковский р-он)	7	0	2	3	0	2
ГКОУ Чкаловская школа-интернат (г/о г.Чкаловск)	12	8	4	0	0	0
ГКОУ Школа №107 (Ленинский, Н.Новгород)	6	1	1	1	1	2
ГКОУ Школа №142 (8 вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	7	1	2	1	2	1
ГКОУ школа №2 г.Павлово (Павловский р-он)	1	0	1	0	0	0
ГКОУ Школа №56 (Приокский, Н.Новгород)	5	0	2	2	1	0
ГКОУ Школа №95 (8 вида) (Канавинский, Н.Новгород)	1	0	1	0	0	0
ГКОУ Школа-интернат для глухих детей (Приокский, Н.Новгород)	4	0	0	0	0	4
ГКОУ Школа-интернат №10 г.Городец (Городецкий р-н)	180	15	75	54	30	6
ГКОУ Школа-интернат №39 (8 вида) (Нижегородский, Н.Новгород)	10	2	2	2	2	2
ГКОУ Школа-интернат №71 (Сормовский, Н.Новгород)	22	0	2	2	2	5
ГКОУ Школа-интернат №9 г.Городца (Городецкий р-он)	3	1	2	0	0	0
ГКОУ Школа-интернат №92 (VIII вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	0	0	0	0	0	0
ГКОУВУ Специальная школа №27 открытого типа (Автозаводский, Н.Новгород)	4	0	2	0	0	0

3.4. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятии общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии школьного питания не принимаются.

Все сырье, поступающее на предприятие для производства детского питания, должно пройти входной контроль согласно ТР ТС 021/2011, ГОСТ 24297-2013 и внутренним документам предприятия. Данная процедура включает в себя как лабораторную проверку сырья по показателям качества, так и проверку документации: наличие и актуальность декларации, протоколов испытаний по показателям безопасности, качественных удостоверений, актов фитосанитарного контроля или ветеринарного сертификата.

В соответствии с Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий:

- которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям;
- которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным законодательством Российской Федерации значениям и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения, информация о которых до потребителя не доведена, и (или) которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным), срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации;

- в отношении которых установлен факт фальсификации;
- в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость;
- которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых
- продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений;
- которые не имеют товаросопроводительных документов.

В соответствии с ТР ТС 021/2011 пищевая продукция:

- выпускается в обращение при ее соответствии ТР ТС 021/2011, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется;
- соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011, иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств — членов Таможенного союза;
- находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции;
- не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства — члена Таможенного союза.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, 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.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Приемка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия — в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства члена Таможенного союза.

При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия

хранения и срок годности, установленные изготовителем.

Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции. Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале в соответствии с приложением 2 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм (приложение 5 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20).

Последовательность проведения входного контроля пищевой продукции на этапе приемки при поступлении ее на пищеблок образовательной организации

представлена в Приложении 5 к настоящему Стандарту.

3.5. Требования к обеспечению санитарно-эпидемиологического режима

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20. В производственных цехах ежедневно должна проводиться влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для уборки каждой группы помещений (производственных цехов, вспомогательных помещений, неохлаждаемых складских помещений, охлаждаемых камер, другого холодильного оборудования) выделяют отдельный маркированный уборочный инвентарь, который хранится в отдельном помещении или специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается.

Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. В туалетах рекомендуется проводить ежедневную уборку с применением чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. Оборудование, инвентарь должны содержаться в чистоте. Санитарная обработка технологического оборудования, производственных столов, инвентаря проводится по мере его загрязнения и по окончании работы, санитарная обработка производственного оборудования после полного отключения его от источников питания.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре $+40^{\circ}\text{C}$ — $+50^{\circ}\text{C}$ и насухо вытираются сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость. Ежеженедельно с применением моющих и дезинфицирующих средств должно проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей и т.п.) применяется 0,5 % раствор хлорамина. Ветошь, моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в промаркированных емкостях в специально отведенных местах.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в неделю с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью). Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны

быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения производится очистка жалюзийных решеток и шахт вытяжной вентиляции.

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 метр 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. Должен быть обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема.

Сборники, предназначенные для пищевых отходов, использовать для каких-либо других целей запрещается. Следует ежедневно тщательно промывать сборники водой с применением моющих средств и периодически подвергать их дезинфекции 2%-ным раствором кальцинированной соды. После дезинфекции сборники необходимо промыть водой. Мероприятия по дератизации и дезинсекции специальной площадки осуществляются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 3.3686-21).

В производственных цехах пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками (бак, ведро). Емкости заполняют не более 2/3 объема. После заполнения емкостей пищевые отходы помещают в охлаждаемые камеры (при наличии) или в другие специально выделенные для этой цели помещения. Отходы от холодильника до машины выносятся в закрытой таре с крышками. Тару после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой +40 °С — +50 °С и просушивают.

3.6. Требования к режиму обработки столовой посуды, кухонной посуды, инвентаря и оборотной тары

Столовую посуду моют вручную или машинами. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах проводится в соответствии с предлагающимися инструкциями по их эксплуатации.

Для мытья столовой посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные для стеклянной посуды и столовых приборов, всего 5 производственных ванн.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах

должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи щетками;
- в первой секции ванны мытье столовой посуды в воде с добавлением специальных моющих средств при температуре не ниже +45°C;
- во второй секции ванны мытье столовой посуды в воде с температурой не ниже +45°C и добавлением моющих средств в 2 раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- в третьей секции ванны ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой +65°C с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание столовой посуды на специальных решетках, полках, стеллажах (на ребре);
- вытирание посуды категорически запрещено;
- должны быть созданы условия (шкафы) для хранения столовой посуды на раздаче.

При мытье чайной посуды должен соблюдаться следующий порядок:

- в первой секции ванны чайную посуду промывают горячей водой при температуре не ниже +45°C с применением моющих средств;
- во второй секции ванны чайную посуду ополаскивают горячей проточной водой не ниже +65°C с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание чайной посуды на специальных решетках, полках, стеллажах (на ребре).

При мытье столовых приборов должен соблюдаться следующий порядок:

- столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже +45°C с применением моющих средств;
- ополаскивание в проточной воде и прокаливание в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут;
- после мытья столовые приборы хранят в специальных ящиках (кассетах) ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается;
- кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу;
- по эпидемиологическим показаниям проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

При мытье кухонной посуды должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- в первой секции ванны осуществляется мытьё кухонной посуды щетками в воде при температуре +45°C и с добавлением моющих средств;
- во второй секции ванны осуществляется ополаскивание кухонной посуды горячей проточной водой с температурой не ниже +65°C;
- просушивание кухонной посуды в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах;
- чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 метра от пола.

Запрещается мыть кухонную посуду различного назначения в одной воде. Для очистки и мытья такой посуды рекомендуется применять отдельные щетки. Нельзя соскабливать со стенок посуды пригоревшую пищу металлическими инструментами. Для мытья кухонной посуды необходимо предусмотреть двухсекционную ванну.

Требования к обработке инвентаря и оборотной таре:

- разделочный инвентарь (доски, ножи и др.) обрабатывают после каждой технологической операции;
- не допускаются разделочные доски из пластмассы или прессованной фанеры, с трещинами или повреждениями;
- мытье разделочных досок и мелкого инвентаря производят в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже +45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже +65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллаже на ребре;
- хранят разделочный инвентарь в соответствии с назначением (использованием) в каждом производственном цехе, в соответствии с технологическим участком;
- разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно;
- для хранения разделочных досок предусматриваются стойки, для ножей — магнитные держатели;
- мытье оборотной тары в заготовочных организациях и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами с применением моющих средств, оборотная тара хранится на подтоварниках или стеллажах, неиспользуемая тара удаляется из помещений.

В общеобразовательных организациях проводят текущую и профилактическую дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию. Профилактическую и текущую дезинфекцию проводит персонал организации, прошедший соответствующий инструктаж. Используются дезинфицирующие средства IV класса опасности в соответствии с инструкциями по их применению.

Дезинсекцию, дератизацию проводят в санитарные и выходные дни в отсутствие обучающихся и работников общеобразовательной организации. До начала эксплуатации в обработанных помещениях проводят проветривание и влажную уборку.

По эпидемиологическим показателям проводят заключительную дезинфекцию по профилактике конкретных инфекционных заболеваний. Заключительную дезинфекцию, профилактическую, очаговую дезинсекцию и дератизацию проводят сотрудники организаций, осуществляющих дезинфекционную деятельность в соответствии с требованиями СанПиН 3.3686-21.

3.7. Требования к технологическому процессу приготовления блюд

В соответствии с законодательством Российской Федерации производство продукции в пищеблоках школьных столовых осуществляется при наличии:

- программ производственного контроля, утвержденных и согласованных в соответствии с санитарными правилами;
- технических документов, согласованных в установленном порядке;
- использования одноразовых перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых в обязательном порядке указывается температура подачи блюда. Технологические режимы и операции по обработке продовольственного сырья и пищевых продуктов должны обеспечивать изготовление безопасной и качественной продукции общественного питания. Обработка сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов производится в отдельных специально оборудованных производственных цехах.

Обработка яиц перед использованием в блюда проводится в отдельном помещении либо в специально отведенной рабочей зоне мясо-рыбного цеха. Производственный стол, производственные ванны, емкости для обработки яйца, емкость для хранения чистого яйца должны иметь специальную маркировку.

Для обработки яиц используют ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор по схеме:

- обработка в 1 - 2 % теплом растворе кальцинированной соды;
- обработка в 0,5 % растворе разрешенного для этих целей дезинфицирующего средства;
- ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработка яиц осуществляется при температуре 40 - 45°C, допускается использовать другие моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается!

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45 - 50°C, ополаскивают, замачивают в дезинфицирующем растворе на 10 - 15 минут, затем ополаскивают проточной водой и просушивают.

Мясной фарш хранят не более 12 часов при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Рыбу размораживают на производственных столах или в холодной воде с температурой не выше $+12^\circ\text{C}$, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород. Повторное замораживание и хранение дефростированной продукции не допускается.

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

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно

промывать проточной водой и выдерживать в 3 % растворе уксусной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Механическая обработка овощей включает сортировку, мытье, очистку. Очищенные овощи повторно промываются 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. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Овощи, используемые для салатов в сыром виде, ошпариваются кипятком. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов, перед дальнейшим использованием корнеплоды ошпаривают.

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

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, затем вторично в производственных ваннах в условиях холодного цеха. Фрукты должны быть целыми, на фруктах не должно быть гнили, вмятин, царапин.

Производство готовых блюд в столовые общеобразовательные учреждения осуществляется в соответствии с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и МР 2.3.6.0233-21.

Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 1.2.3685-21. Способы производства кулинарной продукции в столовые общеобразовательные учреждения определяются применяемыми технологиями приготовления блюд и обеспечивают полную готовность блюд для непосредственного потребления.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Технологии применяются в зависимости от типа столовой общеобразовательной организации, технической оснащенности, способа организации питания и других факторов. Требования к технологии производства пищевой продукции, должны обеспечивать гарантию безопасности и качества, включая максимальное сохранение витаминов,

микро-и макроэлементов при тепловой обработке.

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, припускание, приготовление на пару, тушение, запекание, приготовление в пароконвектомате и исключаящим продукты с раздражающими свойствами. Жарка при приготовлении блюд не используется.

В таблице 5.3 представлены условия термической обработки разной кулинарной продукции-применяемая температура и продолжительность.

Таблица 5.3 Температура и продолжительность термической обработки кулинарной продукции отдельных видов

№ п/п	Наименование кулинарной продукции	Т°С	Мин., час	Способ термической обработки
1	Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками	250°С	20-25 минут	Запекание
2	Суфле, запеканки готовятся извареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша	220°С	20-30 минут	На пару или запеченные всоусе
3	Рыба (филе) кусками	180-200°С	20-30 минут	Отваривается припускается тушится или запекается
4	Вторые блюда из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуск вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо	180-200°С	5-7 минут храниться в бульоне при температуре + 75°С до раздачи не более 1 часа.	Вторичная термическая обработка – кипячение вбульоне
5	Омлеты слоем	180-200°С	8-10 минут, хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$	В жарочном шкафу и пароконвектоматах
6	Запеканки слоем	220-280°С	20-30 минут	В жарочном шкафу и пароконвектоматах
7	Оладьи, сырники	180-200°С	8-10 мин	В духовом или жарочном шкафу и пароконвектоматах
8	Яйцо		10 мин после закипания воды	Варка

Овощи, предназначенные для приготовления салатов и винегретов, рекомендуется варить в кожуре. Охлаждают, очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Овощи очищают непосредственно перед приготовлением, закладывают в кипящую воду, варят при умеренном кипении, при закрытой крышке, не допуская выкипания жидкости. При варке не доливают холодную воду. Для сохранения минеральных веществ все овощи (кроме свеклы) варят в подсоленной воде.

Гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующего промывания. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продуктов руками; при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование.

Таблица 5.4 Режимы приготовления блюд в пароконвектомате

Блюда	Первая фаза				Вторая фаза		
	Режим	Т°С печь	Время мин	Влажн ость, %	Режим	Т°С печь	мин
Разное							
Плов	пар	110	35	100			
Рис (1 часть риса на 1.7 части воды)	комбинированный	110	25				
Крупа гречневая (1 часть риса на 2 части воды)	пар	110	35	100			
Вареные яйца крутые	пар	100	35	100			
Мясо птицы							
Панированные котлеты	комбинированный	190	20	20			
Язык отварной	пар	100	150	100			
Тушеное мясо	комбинированный	160	45	30			
Фаршированный перец	комбинированный	170	30	40	конвекция	180	10
Куриная грудка запеченная	комбинированный	220	15	20			
Цыпленок 1,2 кг	комбинированный	170	30	20	сухая конвекция	200	10
Цыпленок 1,2 кг, разделанный на 4 части	конвекция	190	25	20			

Тефтели мясные или рыбные	комбинированный	170-180	30	30			
Рыба и морепродукты							
Запеченная треска	конвекция	180	18				
Паровая треска	пар	100	20	100			
Хек	пар	100	18	100			
Лосось на пару	пар	90	15	100			
Запеченный лосось	комбинированный	210	10	10	сухая конвекция	70	13
Запеченная форель	конвекция	160	20				
Паровая форель	пар	100	13	100			
Овощи							
Морковь брусочком	пар	100	22				
Мини-морковь замороженная	пар	100	15				
Брюссельская капуста	пар	100	14				
Запеканка из цветной капусты	конвекция	180	25				
Цветная капуста замороженная	пар	100	22				
Зеленая фасоль	пар	100	30				
Нарезанный кружками баклажан	комбинированный	190	10	10			
Запеченный картофель четвертинками	комбинированный	175	35	30			
Картофельная запеканка	комбинированный	170	40	40			
Отварной картофель целиком	пар	100	40	100			
Творожные блюда							
Запеканка творожная	комбинированный	160	40	40			
Сырники творожные	комбинированный	180	15	30			

Последовательность технологических процессов изготовления продукции общественного питания, режимы механической и тепловой кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, взаимозаменяемость устанавливается нормативными и техническими документами: национальными стандартами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями.

При производстве продукции общественного питания необходимо:

- строго соблюдать технологический и санитарный режимы при

производстве каждой партии блюд, кулинарных и булочных изделий, напитков;

- использовать приемы механической и кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность;
- продукцию изготавливать партиями и в таком количестве, чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные техническими нормативами и действующими санитарно-эпидемиологическими правилами;
- при реализации готовой продукции соблюдать температуру подачи блюд.

Быстрозамороженные блюда допускаются использовать только при гарантированном обеспечении холодной 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 том числе включая контроль температурного режима в массе готового блюда. Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности использовать отдельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы.

Требования к реализации и хранению готовых блюд на раздаче

Критерием качества готовой кулинарной продукции при раздаче является соблюдение требований к температуре подачи блюд и их хранению.

При реализации блюд необходимо соблюдать температуру подачи:

- супы, соусы, горячие напитки - не ниже 75°C;
- основные горячие блюда (вторые) и гарниры - не ниже 65°C;
- холодные супы, холодные напитки - не выше 20°C.

Холодные блюда, закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемой прилавков-витрину и реализовываться в течение одного часа. Изготовление и заправка салатов осуществляется непосредственно перед раздачей. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей можно хранить в холодильнике при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$ не более 30 минут.

Готовые супы, горячие блюда из мяса, птицы, рыбы и др. могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления; подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

В изотермической таре (термосе) готовые блюда хранятся при температуре подачи не более 2 часов с момента изготовления.

Отварное мясо, птица, рыба для супов нарезается на порции, заливается бульоном, кипятится в течение 5 - 7 минут и хранится в этом же бульоне при температуре + 75°С до отпуска (не более 1 часа).

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

Сметана используется в прокипяченном виде (супы, соусы). Свежая зелень закладывается в блюда во время раздачи.

Использование майонеза для заправки салатов не допускается.

Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании могут использоваться пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, обязательно использование только йодированной соли. Необходимо учитывать требования к профилактике витаминной недостаточности, которые изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Приобретение препаратов для обогащения кулинарной продукции С - витаминами (аскорбиновая кислота) осуществляется учреждением.

Введение витамина С в пищевые продукты (напитки) фиксируется в специальном журнале, при введении витамина должна быть температура напитка не выше 35°С.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, подростков и пациентов под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей детей и подростков о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией, и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°С (для компота) и 35°С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год (таблица 5.5).

Таблица 5.5 Журнал проведения витаминизации напитков и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Кол. уч-ся	Общ. кол. внесенного витаминного препарата (грамм)	Время внесения препарата	Время приема	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания необходимо использовать соответствующие пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, соблюдая требования санитарных правил.

В общеобразовательной организации создается бракеражная комиссия, в состав которой входят представители организации питания, общеобразовательной организации, медицинский работник. Бракеражной комиссией в обязательном порядке проводится бракераж каждого приготовленного блюда с занесением результатов его приготовления в бракеражный журнал готовых блюд. Отпуск готовой продукции обучающимся разрешается только после решения бракеражной комиссии.

Перечень нормативных документов для производственного контроля представлен в Приложении 4 к настоящему Стандарту.

Раздел 4. Система управление организацией питания обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Нижегородской области

4.1. Нормативные акты для организации питания обучающихся

Управление организацией питания обучающихся на уровне образовательных учреждений включает планирование деятельности, выполнение процессов деятельности, контроль и мониторинг выполнения процессов организации питания, анализ результатов выполнения процессов. В таблице 12 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

**Перечень нормативных документов, необходимых для организации
питания обучающихся в школе
Таблица 12**

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный*
1	Положение о школьной столовой	1 раз в 3 года (актуализация– ежегодно)	Зав. Производством
2	Положение об организации бесплатного горячего питания	1 раз в 3 года (актуализация– ежегодно)	Руководитель Ответственный за организацию питания*
3	Положение об организации питьевого режима	1 раз в 3 года (актуализация– ежегодно)	Ответственный за организацию питания
4	Положение об организации питания для обучающихся из социально-незащищённых семей	1 раз в 3 года (актуализация– ежегодно)	Руководитель Ответственный за организацию питания
5	Положение об организации питания для обучающихся на платной основе	1 раз в 3 года (актуализация– ежегодно)	Руководитель Ответственный за организацию питания
6	Положение о бракеражной комиссии	1 раз в 3 года (актуализация– ежегодно)	Руководитель ОО
7	Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством Питания (родительский контроль)	1 раз в 3 года (актуализация– ежедневно)	Руководитель ОО Ответственный за организацию питания
8	Положение о порядке доступа в организацию родительского контроля за организацией общественного питания	1 раз в год	Руководитель Ответственный за организацию питания
9	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	1 раз в 3 года (актуализация– ежегодно)	Ответственный за организацию питания или зав. производством
10	Примерное меню на 2 возрастных категории 7-11 лет, 12 лет и старше.	1 раз в год	Руководитель ОО, зав. производством, медицинская сестра
11	Ежедневное меню	актуализация - ежедневно	Руководитель ОО, зав. производством, медицинская сестра.
12	Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечение питьевого режима обучающихся	1 раз в год	Руководитель ОО, зав. производством

13	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	1 раз в год	Руководитель ОО, Ответственный за организацию питания, зав. производством.
14	Приказ об организации питания с указанием ответственного лица за организацию питания	1 раз в год	Руководитель ОО
15	Программа мероприятий по воспитанию культуры питания (программа воспитания)	1 раз в год	Ответственный за организацию питания
16	Приказ об утверждении графика приема пищи	1 раз в год	Руководитель ОО
17	План проведения текущего ремонта помещений пищеблока и столовой	1 раз в год	Руководитель ОО, Ответственный за питание
18	План профилактических осмотров оборудования	1 раз в 3 года (актуализация – ежегодно)	Руководитель ОО
19	План проведения Метрологических работ измерительного оборудования	1 раз в 3 года (актуализация – ежегодно)	Руководитель ОО
20	План технологического Переоснащения пищеблока, столовых, с учетом модели предоставления питания	1 раз в 3 года (актуализация – ежегодно)	Руководитель ОО
21	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий (в том числе в период пандемии)	1 раз в год	Руководитель ОО
22	Паспорт пищеблока	1 раз в год	Зав. производством руководитель ОО
23	Приказ о размещении на сайте ОО необходимых материалов по организации горячего питания	Контроль – постоянно	Руководитель ОО
24	План повышения квалификации работниками пищеблока, ответственными за питание	1 раз в полгода	Руководитель ОО
25	Ведомость за рационом питания (приложение №13 с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Актуализируется по мере изменения меню	Зав. производством руководитель ОО
26	Гигиенический журнал (сотрудники) (приложение №1 с СанПиН 2.3/2.4.3590-20) руководитель ОО	Ежедневно	Зав. производством

27	Журнал учета температуры холодильного оборудования	Ежедневно	Зав.производством руководитель ОО
28	Журнал учета температуры и Влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зав.производством руководитель ОО
29	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Зав.производством руководитель ОО
30	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Зав.производством руководитель ОО

Документы разрабатываются к началу учебного года и ежедневно, заполняются образовательной организацией в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

*Ответственного за организацию питания назначает руководитель ОО приказом и прописывает в положении об организации питания.

Документы, подтверждающие выполнение требований к организации питания

Наименование документа	Периодичность разработки/актуализация	Ответственный*
Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.	постоянно	Ответственный за питание
Гигиенический журнал	постоянно	Зав.производством
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	постоянно	Зав.производством
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	постоянно	Зав.производством
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно	Зав.производством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	постоянно	Зав.производством
Ведомость контроля за рационом питания	периодически	Ответственный за питание
Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний	ежегодно	Ответственный за питание

пищевой продукции по физико-химическим показателям		
Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на выполнение поверки весоизмерительного оборудования	ежегодно	Ответственный за питание
Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ежегодно	Ответственный за питание
Договор на вывоз пищевых отходов из пищеблока	ежегодно	Ответственный за питание

4.2. Повышение квалификации персонала пищеблоков школьных столовых

Требования к персоналу

Штатную численность сотрудников организации или отдельного подразделения определяет руководитель общеобразовательной организации в соответствии со структурой организации, ее функциями и уровнями управления, согласно требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и в соответствии с межгосударственным стандартом (ГОСТ 30524-2013).

Классификация персонала предприятий общественного питания.

Персонал предприятий общественного питания подразделяют на следующие основные группы:

- административный,
- обслуживающий,
- производственный,
- вспомогательный.

К административному персоналу предприятия общественного питания относятся категории работников, занятых организационными и технологическими вопросами: директор, заведующий предприятием, техник-технолог (менеджер по производству), заведующий складом (старший кладовщик), бухгалтер - калькулятор.

К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых непосредственным обслуживанием потребителей: буфетчик, кассир.

К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых изготовлением продукции: заведующий производством, повар, помощник повара, кондитер,

кухонный работник (помощник по кухне).

К вспомогательному персоналу предприятия общественного питания относятся категории работников, занятые выполнением функций обслуживания и не имеющие прямого отношения к производственному процессу: кладовщик, мойщик посуды, уборщики, грузчики, курьер, экспедитор и др.

Основные и дополнительные критерии оценки персонала

Основными критериями оценки персонала, которые необходимо учитывать при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях, являются:

- уровень профессиональной подготовки и квалификация, в том числе теоретические знания, практические навыки и умения в соответствии с установленными требованиями;
- знание и соблюдение должностных инструкций и правил внутреннего трудового распорядка организации;
- знание вопросов обеспечения безопасности жизни и здоровья детей и взрослых (в дальнейшем потребитель);
- знание и соблюдение инструкций и правил поведения и работы в чрезвычайных ситуациях и умение оказывать помощь потребителям в обычных и чрезвычайных ситуациях;
- знание и соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места;
- знание и соблюдение правил охраны труда и техники безопасности, требований пожарной безопасности.

Дополнительными критериями персонала являются:

- знание и соблюдение нормативных правовых актов в сфере трудовых отношений и административных правонарушений;
- знание основ нормативных правовых актов в сфере услуг общественного питания, иных нормативных правовых и нормативных документов, касающихся профессиональной деятельности;
- знание требований нормативных и технических документов на услуги и продукцию детского и взрослого питания;
- знание и владение профессиональной терминологией в сфере услуг общественного питания согласно нормативным правовым актам;
- знание и соблюдение профессиональной этики;
- владение правилами этикета при общении с потребителями: для административного персонала;
- способность к организации деятельности предприятий общественного

питания и руководству персоналом;

- способность управлять конфликтными ситуациями;
- умение правильно распределять обязанности и определять степень ответственности подчиненных.

Общие требования к персоналу

Персонал предприятий общественного питания всех организационно-правовых форм и форм собственности должен иметь профессиональное образование и/или профессиональную подготовку (переподготовку), опыт работы в соответствии с занимаемой должностью и/(или) пройти профессиональную подготовку, в т.ч. на рабочем месте.

Степень подготовки персонала должна соответствовать уровню оказываемых услуг общественного питания и типу школьной столовой.

Администрация школьной столовой должна разрабатывать систему мероприятий по совершенствованию знаний, повышению квалификации и профессионального мастерства персонала с учетом его теоретической подготовки, практических навыков и умений.

Должностные инструкции персонала разрабатывают на каждую конкретную должность исходя из требований нормативных правовых актов, а также квалификационных характеристик должностей специалистов и других работников с учетом особенностей функционирования конкретного типа школьной столовой и должны содержать функциональные обязанности, права и квалификационные требования к персоналу.

Персонал школьной столовой должен знать и соблюдать требования документов:

- нормативных правовых актов в сфере трудового законодательства и административных правонарушений;
- нормативных правовых документов в сфере оказания услуг школьного и детского питания;
- нормативных и технических документов, касающихся его профессиональной деятельности;
- должностных инструкций, правил внутреннего трудового распорядка, установленные в организации.

Персонал школьной столовой должен:

- проходить обязательный инструктаж с целью ознакомления с правилами оказания услуг питания в конкретной организации при поступлении на работу;
- обеспечивать безопасность жизни и здоровья потребителей;
- регулярно проходить подготовку по безопасным методам работы, в том

числе инструктажи по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности в соответствии с установленными требованиями, знать и выполнять инструкции о действиях в чрезвычайных ситуациях;

- соблюдать нормативные документы, в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, действующие на территории государства, принявшего стандарт, в том числе правила личной гигиены и гигиены рабочих мест;
- проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры;
- соответствовать этическим нормам поведения обслуживающего персонала (вежливость, тактичность, доброжелательность, внимательность и предупредительность) в отношениях с потребителями в пределах своих должностных обязанностей;
- должен уделять особое внимание и оказывать необходимую помощь потребителям с ограниченными физическими возможностями, в том числе инвалидам;
- 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;
- 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;
- 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;
- сообщить администрации и обратиться за медицинской помощью при появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, а также

обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Требования к персоналу при обслуживании на линии раздачи

Персонал на линии раздачи должен:

- соблюдать чистоту и порядок на линии раздачи;
- знать ассортимент, указанный в меню (выход, состав, способы и технологические особенности приготовления блюд);
- поддерживать на раздаче весь указанный в меню ассортимент блюд и изделий в течение всего рабочего дня;
- блюда отпускать строго по весу (объему), указанным в меню;
- при порционировании блюд использовать мерный инвентарь;
- порционирование и подачу блюд (изделий) осуществлять в перчатках;
- соблюдать температуру подачи блюд;
- помогать с выбором, отвечать на вопросы;
- быть внимательным к просьбам обучающихся и педагогов, выслушивать их пожелания и доводить их до заведующего столовой и директора школы.

Требования к персоналу школьных столовых в соответствии с должностями

Требования к персоналу школьных столовых в соответствии с должностями определено требованиями межгосударственного стандарта (ГОСТ 30524-2013) и представлено в приложении Д.

Повышение квалификации персонала пищеблоков осуществляется постоянно в течение учебного года, просматриваются обучающие лекции от Методического объединения «Центр профессионального роста» по темам организации школьного питания («Правила составления меню и организация питания детей в образовательной организации», «Мониторинг горячего питания детей в ОО», «Организация индивидуального питания детей в образовательной организации в соответствии с действующими СанПиН» и т.д.) от Федерального центра мониторинга питания обучающихся по темам:

- «Региональные стандарты», «Совершенствования системы контроля качества питания», «Производственный контроль на основе принципов ХАССП»
- «Разработка тех. Паспорта пищеблоков ОО» и т.д. Количество работников, прошедших обучение по программам производственного контроля по принципам ХАССП составляет 27%.

**Количество работников, прошедших обучение по программе
производственного контроля на принципах ХАССП**

Наименование муниципального или городского округа/государственного образовательного учреждения	Количество работников в пищеблоках школ (чел.)	Из них: количество работников, прошедших обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП (чел.)
Итого по Нижегородской области	3302	907
Муниципальные образовательные учреждения	3034	865
Арзамас городской округ	165	14
Ардатовский муниципальный округ	32	0
Балахнинский муниципальный округ	62	14
Богородский муниципальный округ	65	0
Большеболдинский муниципальный округ	11	0
Большемурашкинский муниципальный округ	10	10
Бор городской округ	111	0
Бутурлинский муниципальный округ	19	2
Вадский муниципальный округ	28	0
Варнавинский муниципальный округ	23	23
Вачский муниципальный округ	17	17
Вознесенский муниципальный округ	29	0
Володарский муниципальный округ	49	5
Воротынский городской округ	20	0
Воскресенский муниципальный округ	33	14
Выкса городской округ	78	78
Гагинский муниципальный округ	16	0
Городецкий муниципальный округ	95	28
Дальнеконстантиновский муниципальный округ	34	0
Дзержинск городской округ	185	71
Дивеевский муниципальный округ	26	13
Княгининский муниципальный округ	13	13
Ковернинский муниципальный округ	32	2
Краснобаковский муниципальный округ	28	0
Краснооктябрьский муниципальный округ	17	2
Кстовский муниципальный округ	90	90
Кулебаки городской округ	49	49
Лукояновский муниципальный округ	26	19
Лысковский муниципальный округ	49	0
Навашинский городской округ	28	0
Павловский муниципальный округ	74	46
Первомайск городской округ	16	0

Перевозский городской округ	17	2
Пильнинский муниципальный округ	37	0
Починковский муниципальный округ	33	3
Саров городской округ	90	82
Семеновский городской округ	55	0
Сергачский муниципальный округ	23	0
Сеченовский муниципальный округ	22	8
Сокольский городской округ	24	0
Сосновский муниципальный округ	30	0
Спасский муниципальный округ	15	15
Тонкинский муниципальный округ	14	0
Тоншаевский муниципальный округ	17	6
Уренский муниципальный округ	35	0
Чкаловск городской округ	0	0
Шарангский муниципальный округ	17	1
Шатковский муниципальный округ	32	0
Шахунья городской округ	41	22
Нижний Новгород городской округ	1002	216
Государственные образовательные учреждения	268	42
ГКОУ Школа-интернат №162 (VIII вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	5	0
ГКОУ Кулебакская специальная коррекционная школа (8 вида) (г/о г.Кулебаки)	6	1
ГКОУ Школа-интернат №65 (Советский, Н.Новгород)	6	0
ГКОУ Школа-интернат №86 (8 вида) (Московский, Н.Новгород)	3	1
ГАОУ Нижегородская областная специальная (коррекционная) школа-интернат для слепых и слабовидящих детей	18	0
ГБОУ "Многопрофильный Центр Развития Детей" (Приокский, Н.Новгород)	4	4
ГБОУ Дзержинская специальная коррекционная школа (г/о г.Дзержинск)	0	0
ГБОУ КШИ им.Рожкова	6	0
ГБОУ Лицей-интернат ЦОД	16	2
ГБОУ Нижегородская кадетская школа (Ленинский, Н.Новгород)	15	0
ГБОУ НКК им.Маргелова	28	2
ГБОУ Новошинская С(К)Ш (г/о Навашинский)	2	0
ГБОУ СК НШ - ДС №144 (4 вида) (г/о г.Дзержинск)	4	0
ГКОУ Богородская школа №8 (Богородский р-н)	5	0
ГКОУ Большекрутовская школа-интернат (8 вида) (Ковернинский р-он)	4	4
ГКОУ Большемурашкинская коррекционная школа-интернат (Б-Мурашкинский р-он)	6	6

ГКОУ Большемурашкинская школа-интернат для слабослышащих и позднооглохших детей	4	4
ГКОУ Варнавинская школа-интернат (8 вида) (Варнавинский р-он)	4	0
ГКОУ Вачская коррекционная школа-интернат (8 вида) (Вачский р-он)	5	1
ГКОУ Ветлужская школа-интернат (Ветлужский р-н)	0	0
ГКОУ Горбатовская школа-интернат для глухих и позднооглохших детей	6	0
ГКОУ Дивеевская школа-интернат (Дивеевский р-он)	7	0
ГКОУ Золинская специальная (коррекционная) школа-интернат	6	0
ГКОУ Краснобаковская С(К)ШИ (8 вида) (Кр.Баковский р-он)	2	0
ГКОУ Кстовская школа-интернат (8 вида) (Кстовский р-он)	12	2
ГКОУ КШ №8 г.Арзамас (8 вида) (г.Арзамас)	5	0
ГКОУ Нижегородская школа-интернат №10 (VII вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	6	0
ГКОУ Перевозская школа-интернат (г/о Перевозский)	3	2
ГКОУ Починковская школа-интернат (Починковский р-он)	3	3
ГКОУ С(К)ОШ г Балахна (Балахнинский р-н)	0	0
ГКОУ С(К)ОШИ г.Балахна (Балахнинский р-н)	0	0
ГКОУ С(К)Ш г.Выкса (8 вида) (г/о г.Выкса)	0	0
ГКОУ С(К)ШИ №1	6	0
ГКОУ Семеновская школа-интернат (г/о Семеновский)	7	0
ГКОУ Сявская коррекционная школа-интернат (8 вида) (г/о г.Шахунья)	5	0
ГКОУ Уренская коррекционная школа-интернат (Уренский р-он)	7	1
ГКОУ Чернухинская школа-интернат (Лысковский р-он)	0	0
ГКОУ Чкаловская школа-интернат (г/о г.Чкаловск)	0	0
ГКОУ Школа №107 (Ленинский, Н.Новгород)	5	0
ГКОУ Школа №142 (8 вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	3	0
ГКОУ школа №2 г.Павлово (Павловский р-он)	2	1
ГКОУ Школа №56 (Приокский, Н.Новгород)	2	0
ГКОУ Школа №95 (8 вида) (Канавинский, Н.Новгород)	7	1
ГКОУ Школа-интернат для глухих детей (Приокский, Н.Новгород)	6	1
ГКОУ Школа-интернат №10 г.Городец (Городецкий р-н)	6	0
ГКОУ Школа-интернат №39 (8 вида)	5	1

(Нижегородский, Н.Новгород)		
ГКОУ Школа-интернат №71 (Сормовский, Н.Новгород)	5	0
ГКОУ Школа-интернат №9 г.Городца (Городецкий р-он)	5	5
ГКОУ Школа-интернат №92 (VIII вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	3	0
ГКОУВУ Специальная школа №27 открытого типа (Автозаводский, Н.Новгород)	3	0

4.3. Формирование кадрового резерва поваров пищеблоков школ

Практика по закреплению выпускников профессиональных образовательных организаций (далее – ПОО) за школьными пищеблоками основана на организации производственной практики (заключение договоров) в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы. Организация практики обучающихся в учреждениях среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с приказом Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

В целях формирования кадрового резерва поваров пищеблоков общеобразовательных организаций Нижегородской области ежегодно проводятся следующие мероприятия:

- формирование реестра общеобразовательных организаций, имеющих вакансии поваров пищеблоков, для организации трудоустройства выпускников ПОО;
- заключение целевых договоров на обучение по специальностям и профессиям УГС СПО 43.00.00, 19.00.00;
- разработка и реализация программ профессионального обучения (подготовка, повышение квалификации и переподготовка) в области организации общественного питания в общеобразовательных организациях с последующим трудоустройством слушателей в рамках реализации федерального проекта «Содействие занятости»;
- организация стажировки педагогических работников ПОО в общеобразовательных организациях, имеющих пищеблоки.
- повышение престижа профессии повара за счет конкурсов профессионального мастерства.

**Количество выпускников профильных колледжей,
трудоустроенных в пищеблоках Нижегородской области**

Наименование муниципального или городского округа/государственного образовательного учреждения	Количество студентов, направленных на практику в пищеблоки школ (чел.)	Количество выпускников профильных колледжей и техникумов, трудоустроенных в пищеблоках школ (чел.)
Итого по Нижегородской области	54	10
Муниципальные образовательные учреждения	53	7
Арзамас городской округ	0	1
Ардатовский муниципальный округ	0	0
Балахнинский муниципальный округ	1	0
Богородский муниципальный округ	0	0
Большеболдинский муниципальный округ	0	0
Большемурашкинский муниципальный округ	0	0
Бор городской округ	0	0
Бутурлинский муниципальный округ	0	0
Вадский муниципальный округ	0	0
Варнавинский муниципальный округ	0	0
Вачский муниципальный округ	0	0
Ветлужский муниципальный округ	0	0
Вознесенский муниципальный округ	0	0
Володарский муниципальный округ	0	0
Воротынский городской округ	0	0
Воскресенский муниципальный округ	0	0
Выкса городской округ	1	2
Гагинский муниципальный округ	0	0
Городецкий муниципальный округ	2	0
Дальнеконстантиновский муниципальный округ	1	1

Дзержинск городской округ	22	1
Дивеевский муниципальный округ	0	0
Княгининский муниципальный округ	0	0
Ковернинский муниципальный округ	0	0
Краснобаковский муниципальный округ	0	0
Краснооктябрьский муниципальный округ	0	0
Кстовский муниципальный округ	0	0
Кулебаки городской округ	0	0
Лукояновский муниципальный округ	0	0
Лысковский муниципальный округ	0	0
Навашинский городской округ	0	0
Павловский муниципальный округ	0	0
Первомайск городской округ	0	0
Перевозский городской округ	0	0
Пильнинский муниципальный округ	0	0
Починковский муниципальный округ	0	2
Саров городской округ	26	0
Семеновский городской округ	0	0
Сергачский муниципальный округ	0	0
Сеченовский муниципальный округ	0	0
Сокольский городской округ	0	0
Сосновский муниципальный округ	0	0
Спасский муниципальный округ	0	0
Тонкинский муниципальный округ	0	0
Тоншаевский муниципальный округ	0	0
Уренский муниципальный округ	0	0
Чкаловск городской округ	0	0
Шарангский муниципальный округ	0	0
Шатковский муниципальный округ	0	0
Шахунья городской округ	0	0
Нижний Новгород городской округ	0	0

Государственные образовательные учреждения	1	3
ГКОУ Школа-интернат №162 (VIII вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	0	0
ГКОУ Кулебакская специальная коррекционная школа (8 вида) (г/о г.Кулебаки)	0	0
ГКОУ Школа-интернат №65 (Советский, Н.Новгород)	0	0
ГКОУ Школа-интернат №86 (8 вида) (Московский, Н.Новгород)	0	0
ГАОУ Нижегородская областная специальная (коррекционная) школа-интернат для слепых и слабовидящих детей	0	0
ГБОУ "Многопрофильный Центр Развития Детей" (Приокский, Н.Новгород)	0	0
ГБОУ Дзержинская специальная коррекционная школа (г/о г.Дзержинск)	0	0
ГБОУ КШИ им.Рожкова	0	0
ГБОУ Лицей-интернат ЦОД	0	0
ГБОУ Нижегородская кадетская школа (Ленинский, Н.Новгород)	0	0
ГБОУ НКК им.Маргелова	0	0
ГБОУ Новошинская С(К)Ш (г/о Навашинский)	0	0
ГБОУ СК НШ - ДС №144 (4 вида) (г/о г.Дзержинск)	0	0
ГКОУ Богородская школа №8 (Богородский р-н)	0	0
ГКОУ Большекрутовская школа-интернат (8 вида) (Ковернинский р-он)	0	0
ГКОУ Большемурашкинская коррекционная школа-интернат (Б-Мурашкинский р-он)	0	0
ГКОУ Большемурашкинская школа-интернат для слабослышащих и позднооглохших детей	0	0
ГКОУ Варнавинская школа-интернат (8 вида) (Варнавинский р-он)	0	0
ГКОУ Вачская коррекционная школа-интернат (8 вида) (Вачский р-он)	0	0
ГКОУ Ветлужская школа-интернат (Ветлужский р-н)	0	0

ГКОУ Горбатовская школа-интернат для глухих и позднооглохших детей	0	0
ГКОУ Дивеевская школа-интернат (Дивеевский р-он)	0	0
ГКОУ Золинская специальная (коррекционная) школа-интернат	0	0
ГКОУ Краснобаковская С(К)ШИ (8 вида) (Кр.Баковский р-он)	0	0
ГКОУ Кстовская школа-интернат (8 вида) (Кстовский р-он)	0	0
ГКОУ КИШ №8 г.Арзамас (8 вида) (г.Арзамас)	0	0
ГКОУ Нижегородская школа-интернат №10 (VII вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	0	0
ГКОУ Перевозская школа-интернат (г/о Перевозский)	0	0
ГКОУ Починковская школа-интернат (Починковский р-он)	0	0
ГКОУ С(К)ОШ г Балахна (Балахнинский р-н)	0	0
ГКОУ С(К)ОШИ г.Балахна (Балахнинский р-н)	0	0
ГКОУ С(К)Ш г.Выкса (8 вида) (г/о г.Выкса)	1	0
ГКОУ С(К)ШИ №1	0	0
ГКОУ Семеновская школа-интернат (г/о Семеновский)	0	3
ГКОУ Сявская коррекционная школа-интернат (8 вида) (г/о г.Шахунья)	0	0
ГКОУ Уренская коррекционная школа-интернат (Уренский р-он)	0	0
ГКОУ Чернухинская школа-интернат (Лысковский р-он)	0	0
ГКОУ Чкаловская школа-интернат (г/о г.Чкаловск)	0	0
ГКОУ Школа №107 (Ленинский, Н.Новгород)	0	0
ГКОУ Школа №142 (8 вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	0	0
ГКОУ школа №2 г.Павлово (Павловский р-он)	0	0
ГКОУ Школа №56 (Приокский, Н.Новгород)	0	0
ГКОУ Школа №95 (8 вида) (Канавинский, Н.Новгород)	0	0

ГКОУ Школа-интернат для глухих детей (Приокский, Н.Новгород)	0	0
ГКОУ Школа-интернат №10 г.Городец (Городецкий р-н)	0	0
ГКОУ Школа-интернат №39 (8 вида) (Нижегородский, Н.Новгород)	0	0
ГКОУ Школа-интернат №71 (Сормовский, Н.Новгород)	0	0
ГКОУ Школа-интернат №9 г.Городца (Городецкий р-он)	0	0
ГКОУ Школа-интернат №92 (VIII вида) (Автозаводский, Н.Новгород)	0	0
ГКОУВУ Специальная школа №27 открытого типа (Автозаводский, Н.Новгород)	0	0

4.4. Организация родительского контроля за питанием обучающихся

Общественный контроль за выполнением Стандарта в общеобразовательных организациях осуществляется органами муниципальных образований и родительской общественности в рамках «Родительского контроля» в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 и Приказом.

Организация родительского контроля может осуществляться родителями (законными представителями) индивидуально, в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей (приложение 7 к настоящему Стандарту), участия в работе Совета родительского контроля за организацией питания обучающихся (далее – Совет). Родительский контроль за питанием в общеобразовательных организациях направлен на улучшение качества питания обучающихся в общеобразовательных организациях Нижегородской области.

Руководитель общеобразовательной организации в соответствии с МР 2.4.0180-20 и Приказом создает Совет. Порядок организации Совета, в том числе порядок доступа родителей (законных представителей), обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом общеобразовательной организации (положение).

Состав Совета утверждается в начале каждого учебного года директором общеобразовательной организации, формируется план работы

Совета в части проведения проверок.

При проведении мероприятий родительского контроля могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты органов дыхания, перчаток у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем остатков конкретных блюд и общий объем отходов;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале. Итоги проверок обсуждаются на обще родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации общеобразовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора). При организации контроля рекомендуется использовать современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и т.д.).

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания должно быть организовано во взаимодействии общеобразовательной организации с общешкольным родительским комитетом (Совет родителей), общественными организациями.

4.5. Мониторинг муниципальных образований региона по показателям эффективности организации питания

Повышение эффективности процесса питания в общеобразовательных организациях, результатом которого является укрепление состояния здоровья детей, удовлетворенность родителей (законных представителей) организацией

и качеством питания возможно осуществить путем принятия управленческих решений на основе постоянного мониторинга организации питания.

С целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций, повышения доступности здорового питания, необходимо проводить мониторинговые мероприятия на региональном, муниципальном уровнях, на уровне общеобразовательной организации. Проведение оценки эффективности организации питания осуществляется на основании данных полученных:

- с цифровой платформы Федерального центра мониторинга питания обучающихся Минпросвещения России;
- по итогам мониторингов и контроля проводимых в рамках компетенций и полномочий отделов, и управлений министерства образования Нижегородской области;
- из отчетов, предоставленных муниципальными органами, осуществляющими управление в сфере образования.

Применение индикаторов эффективности организации питания позволяет провести ранжирование образовательных учреждений и оценить их социальную эффективность. Ранжирование общеобразовательных организаций по формальным показателям эффективности проводится с учетом общего количества баллов на основе фактического уровня выполнения требований с учетом количества баллов по каждому критерию и показателю.

Рейтинг организации по результатам оценки качества питания обучающихся определяется на основе суммарной балльной оценки по обязательным показателям согласно Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, утвержденных постановлением Правительства РФ от 20 октября 2021 г. № 1802, и рекомендованным показателям.

При выставлении баллов по критериям, обязательным для выполнения, используется балльная шкала от 0 (нет доказательств выполнения) до 10 баллов (максимальная степень выполнения показателя).

Рейтинг выстраивается на основе 12 показателей:

- 7 из которых собираются в ходе традиционного мониторинга информации, представленной на сайтах общеобразовательных организаций (наличие раздела на сайте, наличие примерного меню, утверждение примерного меню, содержание основных пищевых веществ, фактическая масса блюд, суммарный объем блюд, наличие ежедневного меню);

- 2 показателя высчитываются при помощи цифровой платформы мониторинга питания обучающихся (соблюдение калорийности и количество действующих ссылок в цифровой платформе мониторинга);
- 2 показателя формируются совместно во взаимодействии с муниципалитетами — охват горячим питанием, паспортизация школьных пищеблоков;
- является бонусным критерием оценки, позволяющим получить муниципальному образованию до 5 баллов дополнительно.

Применение индикаторов эффективности организации питания позволяет провести ранжирование образовательных учреждений и оценить качество питания.

**Индикаторы эффективности организации питания и оказания
услуги
по обеспечению горячим питанием обучающихся
общеобразовательных организаций**
Таблица 13

№	Критерии оценки результатов организации питания обучающихся	Содержание критерия	Информационная база
1.	Наличие на сайте юколы раздела «Организация питания в ОО»	Организации питания обучающихся и их родителей, всех заинтересованных сторон СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 п. 2.7	Официальные сайты ОО, Цифровая платформа ФЦМПО
2.	Наличие на сайте школы примерного меню для всех категорий обучающихся	Постановление Правительства №1802, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3	Официальные сайты ОО
3.	Наличие данных о согласовании/утверждении и примерного меню в установленном порядке	Постановление Правительства №1802, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3, МР 2.4.0179-20 п. 2.7	Официальные сайты ОО
4.	Наличие информации по калорийности блюд и по приемам пищи	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Официальные сайты ОО, Цифровая платформа ФЦМПО
5.	Наличие информации о содержании основных пищевых веществ, макро и микронутриентов (витаминов и минеральных веществ)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 8 МР 2.3.6.0233-21 п.11.2	Официальные сайты ОО, Цифровая платформа ФЦМПО
6.	Наличие на сайте школы ежедневных меню	МР 2.4.0179-20 п. 2.7	Официальные сайты ОО, Цифровая платформа

			ФЦМПО
7.	Соответствие фактической массы блюд установленным нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9	Официальные сайты ОО, Цифровая платформа ФЦМПО
8.	Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленным нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9	Официальные сайты ОО, Цифровая платформа ФЦМПО
9.	Наличие комиссии по контролю качества питания с участием родителей	Положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей	Официальные сайты ОО
10.	Наличие специальных видов меню: антиаллергенного, диетического (лечебного) меню	Разработаны меню для всех категорий обучающихся	Региональный стандарт обеспечения питанием обучающихся образовательных организаций Нижегородской области
11.	Уровень оснащения технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых с учетом источников финансирования (% нового оборудования)	Паспорт пищеблока; Улучшение оснащения пищеблока за счет внебюджетных средств; Обеспеченность посадочными местами, мебелью и оборудованием	Паспорт пищеблока

* Заполняется на муниципальном уровне

На основе фактического состояния организации питания и рейтинга образовательных организаций в регионе принимаются управленческие решения по совершенствованию системы организации питания обучающихся:

- выявление слабых сторон в организации питания образовательных учреждений;
- анализ причин существующих несоответствий в организации питания обучающихся на уровне муниципальных образований (районов) и образовательных учреждений;
- планирование мер по устранению причин существующих несоответствий в организации питания.

Проект основного (организованного) сбалансированного меню для 7-11 лет
Первая неделя
Понедельник

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
															Б	Ж	У
	Первая смена (завтрак)																
	Вариант 1																
ТК№209	Каша пшеничная молочная	200	7.1	6.9	34.2	268	0	1.9	21.8	0.8	110	207.2	62.7	1.77			
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76			
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78			
ТК№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	8.3	0.1	75	0	0	0.4	0.1	0.24	0.3	0	0			
NR№75	Сыр (порциями)	10	2.32	2.95	0	35.8	0	0	2.6	0	8.81	50	3.5	0.1			
ТК№302	Чай с лимоном	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56			
	Яблоко	130	0.5	0.5	12.7	61.1	2.6	13	6.5	0.26	20.8	14.3	11.7	2.86			
	Итого за прием пищи:	610	14.7	19.29	82.3	606.7	2.72	17.6	31.87	1.58	180	325.9	104	7.83			
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2			
	Вариант 2																
ТК№210	Каша рассыпчатая с фруктами	185	3.79	2.59	48.74	234	0.05	1	11.1	0.4	22.2	88.8	35.15	0.9			
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76			
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78			
ТК№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	8.3	0.1	75	0	0	0.4	0.1	0.24	0.3	0	0			
ТК№458	Чай с медом	200	0.4	0.1	14.9	62	0	0	0	0	7.5	11	4.8	0.95			
	Груша	130	0.5	0.4	13.4	61.1	0.02	6.5	2.6	0.52	24.7	20.8	15.6	2.99			
	Итого за прием пищи:	585	9.27	12.03	103.14	560.90	0.19	7.5	14.67	1.42	70.8	165.9	78.15	6.38			
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2			
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
															Б	Ж	У
	Вторая смена (обед)																
	Вариант 1																
ТК№8	Салат из белокочанной капусты с яблоками	60	1.1	2.7	5.7	55	0.01	7	0	1.5	20	17	9	0.5			
ТК№58	Борщ	200	1.6	4.32	10.24	88.8	0	5.72	0	1.9	30	28	15.4	0.782			
ТК№136	Котлета из курицы/ соус красный основной	90/30	6.12	14.67	7.92	189	0.05	0	20	0.5	30	80	11	1.5			
ТК№227	Макаронь отварные	185	6.5	4.4	40	233	0.08	0	42	1	16	60	10	1.4			
ТК№325	Кисель из яблок	200	0.1	0.1	27.6	111	0	0.8	0	0	9	10.2	2.6	0.68			

ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
	Итого за прием пищи:	725	21.35	27.05	125.63	846.5	0.3	13.52	62	5.3	127	240.2	78.6	6.982
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№13	Салат из свежих помидоров	60	0.6	3	29	50	0.03	15	0	1.7	7	13	9	0.5
ТК№ 55	Щи	200	1.6	4.32	7.04	150	0.02	7.98	0	1.88	27.6	22.4	11	0.47
ТК№334	Запеканка картофельная с мясом	240	27.36	18.84	20.4	360	0.24	13.2	31.2	1.32	36	267.6	52.8	4.128
ТК№326	Кисель из ягод	200	0.2	0.1	19.5	81	0	1	0	0.2	8.8	5.4	1.4	0.12
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
	Итого за прием пищи:	760	34.24	26.9	101.94	769.80	0.41	37.18	31.77	5.50	95.6	353.4	96.8	6.758

	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
ВТОРНИК														
	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
№ рец.			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Первая смена (завтрак)													
	Вариант 1													
ТК№14	Салат из свежих огурцов	60	0.5	2.7	1.8	35	0.01	1.65	0	1.4	10	15	8	0.3
ТК№108	Гёфтели 1 вариант	90	8	12.5	10.7	190	0.04	0	16	0.3	37	99	15	0.83
ТК№183	Каша гречневая рассыпчатая	150	10.6	6.8	46.3	243.3	0.4	0	28.5	0.75	25.4	250	166	5.6
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№302	Чай с лимоном	200	0.3	0	15.3	62.6	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Итого за прием пищи:	560	23.88	22.64	100.1	659.7	0.57	4.35	45.07	2.87	113	418.1	215.1	9.83
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№17	Салат из моркови	60	0.6	5.3	5	72	0.02	1.6	0	1.6	13	25	18	0.33
ТК№318	Мясо отварное	90	10.6	10.5	12.4	233	0.06	0	14	1.1	38	124	19	0.43
ТК№184	Каша перловая рассыпчатая	185	5.5	4.7	38	229	0.05	0	27.14	0.7	24.4	184.6	22.67	1.04
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№302	Чай с лимоном	200	0.3	0	15.3	62.6	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Итого за прием пищи:	595	21.48	21.14	96.7	725.4	0.25	4.3	41.71	3.82	116	387.7	85.73	4.9
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
№ рец.			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Вторая смена (обед)													
	Вариант 1													
ГТК 21	Салат витаминный	60	0.9	2.7	6.5	56	0.03	7	0	1.2	18	16	10	0.5
ТК№119	Суп с рыбой	200	9.44	3.12	8.64	100.4	0.62	6.94	18.8	0.56	32.4	128.2	31.2	0.9
ТК№333	Голубцы ленивые	90	9.9	11.16	3.6	155.7	0.04	7.2	19	0.3	24	123	20	1.17
ТК№156	Овощи припущенные	200	2.8	5.3	17	135	0.18	4.4	504	0.06	50	116	46	1.68
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ГТК №2	Напиток медовый	200	0	0	6.4	26.2	0	0.16	0	0	10.1	1.4	2.24	0.06
	Итого за прием пищи:	830	28.97	23.14	76.31	643	1.03	25.7	541.8	2.52	157	429.6	140	6.43
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ГТК 25	Салат из свеклы с растительным маслом	60	1	4.8	5	69	0.02	3.9	0	1.45	18	20	11	0.7
ТК№56	Рассольник Ленинградский	200	1.92	4	12.56	98.4	0.07	5.68	0	1.88	13.4	48.8	20.4	0.68
ТК№93	Рыба припущенная в молоке	95	17.5	11.6	2.7	186	0.07	2	11	1.3	51	142.9	25	0.52
ТК№144	Картофель отварной с маслом	205	4	4.9	30.1	189	0.2	28	0	4.6	20	106	38	1.56
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№308	Компот из апельсинов	200	0.5	0.1	17.4	74	0.02	9.1	0	0.2	19.1	12.2	8	0.93
	Итого за прием пищи:	840	30.85	26.26	101.93	786.1	0.54	48.68	11	9.83	144	374.9	133	6.51
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2

СРЕДА														
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
	Первая смена (завтрак)													
	Вариант 1													
ТК№234	Омлет	155	8.2	11.5	10.6	200	0.08	1.6	250	1.2	118	218	28	2.28
ТК№2	Бутерброд с маслом и сыром	35	5	7.1	14.5	146	0.02	0.1	52	0.28	158	103	11	0.28
ТК№306	Какао с молоком	200	3.3	3.1	13.6	95	0.03	0.7	19	0.01	111	91.1	22.3	0.65
	Яблоко	130	0.5	0.5	12.7	61.1	2.6	13	6.5	0.26	20.8	14.3	11.7	2.86
	Итого за прием пищи:	520	17	22.2	51.4	502.1	2.73	15.4	327.5	1.75	408	426.4	73	6.07
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№285	Пудинг творожный запеченный	150	22.6	8	31	286	0.12	0.3	67	0.9	219	314	37	1.53
ТК№2	Бутерброд с маслом и сыром	35	5	7.1	14.5	146	0.02	0.1	52	0.28	158	103	11	0.28
ТК№302	Чай с лимоном и сахаром	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Груша	130	0.5	0.4	13.4	61.1	0.02	6.5	2.6	0.52	24.7	20.8	15.6	2.99
	Итого за прием пищи:	515.00	28.30	15.50	68.20	531.10	0.16	9.60	121.6	1.72	426	446.9	67.06	6.36
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
	Вторая смена (обед)													
	Вариант 1													
ТК№31	Салат из овощей с морской капустой	60	0.9	6	5.3	81	0.1	8	0	1.4	22	16	23	1.9
ТК№57	Щи по-уральски	200	1.44	3.44	5.36	62.4	0.01	1.18	0	1.92	27.8	35.2	13.6	0.5
ТК№326	Бефстроганов	90	13.62	12.12	4.56	181.8	0.06	0.8	25	0.4	65	149.3	21.3	1.87
ТК№169	Овощи, тушеные	150	5	4.45	13.95	143	0.12	1.53	436.7	0.1	93.6	123.6	38.4	1.32
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№314	Напиток клеквенный	200	0.1	0	24.4	97	0	1.1	0	0.2	3	2	2.9	0.15
	Итого за прием пищи:	780	26.99	26.87	87.74	734.9	0.45	12.61	461.7	4.42	233	371.1	129.8	7.86
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТТК№38	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	60	1.7	3.8	5.3	64	0.04	4.4	0	1.4	7	26	9	0.36
ТК№58	Борщ	200	1.6	4.32	10.24	88.8	0.03	6.4	0	1.88	29.4	39.2	18.6	0.88
ТК№372	Котлеты из птицы	90	8.7	9.8	8.6	190	0.16	0	4	1.4	53	173	26	2.8
ТК№185	Каша пшеничная рассыпчатая	150	5.8	6.8	36.3	224	0.1	0	28.57	0.96	49.3	200	28.9	1.07
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№320	Напиток яблочный	200	0.1	0.1	24	94	0	2.6	0	0.2	10	2	4	0.6
	Итого за прием пищи:	780.00	23.83	25.68	118.61	830.50	0.49	13.40	32.57	6.24	171	485.2	117.1	7.83
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2

ЧЕТВЕРГ														
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
	Первая смена (завтрак)													
	Вариант 1													
ТК№28	Салат из свеклы с яблоками	60	0.6	3.6	6.6	61.1	0.012	3.78	0	1.62	16.8	17.4	9.6	0.94
ТК№372	Шницель	90	14	12.6	7.5	199	0.06	3.24	8.16	0.96	30	150.4	26.4	0.576
ТК№152	Картофель отварной	150	4	7.7	15	147	0.07	0.6	51	0.9	34	128	17	1.27
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№302	Чай с сахаром и лимоном	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Итого за прием пищи:	560	23.28	24.54	64.4	573.9	0.262	10.32	59.73	3.9	121	349.9	79.06	5.886
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№47	Винегрет	60	0.96	3.72	3.96	52.8	0.02	3.72	0	1.68	13.8	25.2	10.8	0.47
ТК№112	Биточки из говядины	90	8.8	7.3	8	134	0.03	0	0	0.4	10	101.6	12.85	1.68
ТК№209	Каша кукурузная рассыпчатая	185	4.89	5.78	40.6	234	0.05	0	28.57	0.48	14.8	65.89	17.6	1.59
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№302	Чай с сахаром и лимоном	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Итого за прием пищи:	595.00	19.33	17.44	87.86	587.60	0.22	6.42	29.14	2.98	78.8	246.8	67.31	6.84
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
	Вторая смена (обед)													
	Вариант 1													
ТК №25	Салат из моркови с зеленым горшком	60	0.72	3.66	9.72	75	0.03	1.62	0	1.8	17.4	33.6	20.4	0.516
ТК№72	Уха рыбацкая	200	7.3	3.47	9.3	100.8	0.05	5.14	9.6	0.32	27.2	86.8	22	0.7
ТК№339	Котлеты мясные	90	8	15.9	0.7	180	0.069	0.3	20.1	0.52	16.6	209.5	24.1	3.15
ТК№256	Макароны отварные	150	5.55	4.9	29.55	184.5	0.06	0	31.5	0.75	12	45	7.5	1.05
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№309	Компот из плодов	200	1.2	0.1	29.5	127	0	0.1	0	0.1	16.4	10.7	4.3	0.9
	Итого за прием пищи:	780	28.7	28.89	112.94	837	0.369	7.16	61.2	3.89	112	430.6	108.9	8.436
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК №3	Салат из капусты белокочанной с яблоками	60	0.72	3.72	3.6	51	0.01	11.76	0	1.68	19.8	12.6	7.2	0.68
ТК№64	Суп с клецками	200	2.08	2.16	12.64	130	0.5	3.14	7.2	1.06	14.2	36.6	12.4	0.54
ТК№87	Тефтели рыбные	100	8.7	8.4	11.2	180	0.07	0	18.57	1.42	52.9	175.7	25.71	0.6
ТК№156	Овощи припущенные	200	2.8	5.3	17	150	0.18	4.4	504	0.06	50	116	46	1.68
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№315	Напиток морковно-апельсиновый	200	0.9	0.1	24	101	0.03	8.5	0	0.2	23.7	29.1	19.4	0.42
	Итого за прием пищи:	840.00	21.13	20.54	102.61	781.70	0.95	27.80	529.77	4.82	183	415	141.3	6.04
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2

ПЯТНИЦА														
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
	Первая смена (завтрак)													
	Вариант 1													
ТК№282	Запеканка рисовая с творогом	150	10.1	4.6	29.4	239	0.12	0	78	0.9	230	318	33	1.125
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	8.3	0.1	75	0	0	0.4	0.1	0.24	0.3	0	0
ТК№301	Чай с молоком и сахаром	200	1.6	1.5	11.3	62	0.02	0.3	9.5	0	59.1	45.9	10.5	0.87
	Яблоко	130	0.5	0.5	12.7	61.1	2.6	13	6.5	0.26	20.8	14.3	11.7	2.86
	Итого за прием пищи:	550	16.78	15.54	79.5	565.9	2.86	13.3	94.97	1.66	326	423.5	77.8	6.395
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№235	Омлет	170	10.6	8.9	10.2	200	0.06	0.8	150	0.7	100	150	15	1.6
ТК№157	Зеленый горошек	60	1.7	2.17	3	38	0.04	1.14	10.8	0.14	10.8	32.5	10.8	0.36
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	8.3	0.1	75	0	0	0.4	0.1	0.24	0.3	0	0
ТК№301	Чай с молоком и сахаром	200	1.6	1.5	11.3	62	0.02	0.3	9.5	0	59.1	45.9	10.5	0.87
	Груша	130	0.5	0.4	13.4	61.1	0.02	6.5	2.6	0.52	24.7	20.8	15.6	2.99
	Итого за прием пищи:	630	19.0	21.9	64.0	564.9	0.26	8.7	173.87	1.9	211	294.5	74.5	7.36
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
	Вторая смена (обед)													
	Вариант 1													
ТК№20	Салат из свежих помидоров с перцем	60	0.6	3.66	2.58	45.6	0.03	31.2	0	1.92	9	16.2	9.6	0.462
ТК№70	Свекольник	200	2	3.6	12	92	0.048	6.32	0	1.9	29.4	49	22.6	1.158
ТК №334	Запеканка картофельная с мясом	240	22.8	18.84	20.4	360	0.24	13.2	31.2	1.32	36	267.6	52.8	4.128
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№483	Кисель из повидла	200	0.2	0	27.6	110	0	0.04	0	0	6.6	7.8	1.6	3.2
	Итого за прием пищи:	780	27	26.96	96.75	777.3	0.478	50.76	31.2	5.54	103	385.6	117.2	11.068
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№47	Винегрет	60	0.96	3.72	3.96	70	0.024	3.72	0	1.68	13.8	25.2	10.8	0.474
ТК№59	Рассольник домашний	200	2	4.96	11.68	130	0.064	6.6	0	1.88	18.2	43.8	18.2	0.7
ТК№376	Рагу из птицы	240	14.76	15	29.76	300	0.048	0	18	0.72	24	104.4	33.6	0.852
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№491	Компот из ягод (смородины)	200	0.2	0.1	10.7	44	0.01	16.5	0	0.1	7.5	6.4	6.1	0.29
	Итого за прием пищи:	780	23.85	24.64	90.27	713.70	0.306	26.82	18	4.78	85.5	224.8	99.3	4.436
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2

ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ														
ПОНЕДЕЛЬНИК														
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Первая смена (завтрак)													
	Вариант 1													
ТК№200	Запеканка с овощами	200	7.2	9.8	23.8	212	0.2	9.8	65	1.1	76	117	46	1.91
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	8.3	0.1	75	0	0	0.4	0.1	0.24	0.3	0	0
ТК№306	Какао с молоком	200	7	4.7	19.5	154	0.03	0.7	19	0.01	111	91.1	22.3	0.65
	Груша	130	0.5	0.4	13.4	61.1	0.02	6.5	2.6	0.52	24.7	20.8	15.6	2.99
	Итого за прием пищи:	600	19.28	23.84	82.8	630.9	0.37	17	87.57	2.13	228	274.2	106.5	7.09
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№236	Каша рисовая молочная жидкая	205	5.2	6.52	32.18	208	0.06	1.34	39.8	0.16	128	139.8	29.6	0.136
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	8.3	0.1	75	0	0	0.4	0.1	0.24	0.3	0	0
ТК№302	Чай с лимоном	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Яблоко	130	0.5	0.5	12.7	61.1	2.6	13	6.5	0.26	20.8	14.3	11.7	2.86
	Итого за прием пищи:	605	10.48	15.96	80.28	510.90	2.78	17.04	47.27	0.94	189	208.5	67.36	6.096
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Вторая смена (обед)													
	Вариант 1													
ТК№26	Салат из свеклы отварной	60	0.7	3.1	3.8	45.5	0.02	4	0	1.4	17	19.5	10	0.65
ТК№113	Суп с бобовыми	200	5.04	2.86	11.68	92.6	0.13	3.8	14	0.2	28.3	71.4	27.5	1.622
ТК№307	Котлета рыбная	95	12.2	1.49	9.5	100	0.06	0	17.6	1.3	50.2	166.9	24.4	0.57
ТК№187	Каша рисовая рассыпчатая	185	4.4	4.7	45	248	0.04	0	32	0.36	9.2	107.6	35	0.03
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№329	Кисель из варенья	200	0.1	0	34.8	135	0	0.04	0	0	6.6	7.8	1.6	3.2
	Итого за прием пищи:	820	28.37	13.01	138.95	790.8	0.41	7.84	63.6	3.66	133	418.2	129.1	8.192
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№52	Икра овощная	60	0.78	1.62	2.28	50	0.01	3.12	0	0.12	17.4	20.4	10.2	0.38
ТК№58	Борщ	200	1.04	3.5	4.8	120	0.01	5.72	0	1.9	30	28	15.4	0.78
ТК№349	Тефтели из говядины в соусе	90	8	10	8	170	0.03	0	17	0.3	27	78	10	1.04
ТК№377	Картофельное пюре	150	2.5	5.8	9.8	150	0.1	3.4	29.3	0.82	40	79.2	39.9	0.96
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№309	Компот из плодов	200	1.2	0.1	29.5	127	0.01	0.6	0	0.04	3.4	2.1	1.7	0.46
	Итого за прием пищи:	780.00	19.45	21.88	88.55	786.70	0.32	12.84	46.3	3.58	140	252.7	107.8	5.74
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2

ВТОРНИК														
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Первая смена (завтрак)													
	Вариант 1													
ТК№300	Рыба, запеченная в омлете	240	17.7	8.8	5.2	258	0.16	1.2	184	3.2	120	412	54	2.52
ТК№5	Бутерброд с маслом и сыром	35	5	7.1	14.5	146	0.02	0.1	52	0.28	158	103	11	0.28
ТК№300	Чай с сахаром	200	0.2	0	9.1	36	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Яблоко	130	0.5	0.5	12.7	61.1	2.6	13	6.5	0.26	20.8	14.3	11.7	2.86
	Итого за прием пищи:	605	23.4	16.4	41.5	501.1	2.78	17	242.5	3.76	323	538.4	80.16	7.22
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№138	Плов из курицы	250	22.8	29	40.2	521	0.05	0	18.75	0.75	25	109	35	0.9
ТК№5	Бутерброд с маслом и сыром	35	5	7.1	14.5	146	0.02	0.1	52	0.28	158	103	11	0.28
ТК№300	Чай с сахаром	200	0.2	0	9.1	36	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Груша	130	0.5	0.4	13.4	61.1	0.02	6.5	2.6	0.52	24.7	20.8	15.6	2.99
	Итого за прием пищи:	615	28.50	36.50	77.20	764.10	0.09	9.3	73.35	1.57	232	241.9	65.06	5.73
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Вторая смена (обед)													
	Вариант 1													
ТК№19	Салат из моркови с яблоком	60	0.5	2.2	5.4	46	0.02	3	0	1.5	12	20	14	0.6
ТК№70	Свекольник	200	2	3.6	12	92	0.048	6.32	0	1.9	29.4	49	22.6	1.16
ТК№130	Печень по-строгановски	90	8	8.9	2.3	140	0.8	4	4904	2.3	27	273	18	6.5
ТК№146	Картофельное пюре	200	4.1	6.3	26.7	187	0.2	38	60.2	0.6	38	152	42	1.9
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	2	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ГТК №2	Напиток медовый	200	0	0	6.4	26.2	0	0.16	0	0	10.1	1.4	2.24	0.06
	Итого за прием пищи:	830	18.58	21.86	86.97	660.9	1.228	51.48	4964.2	6.7	139	540.4	129.4	12.34
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№21	Салат витаминный	60	0.9	2.7	6.5	56	0.01	7	0	1.5	18	16	9	0.5
ТК№122	Суп с рыбными консервами	200	7.44	9.12	8.04	144	0.06	4.6	12	0.18	24.4	117.2	25.8	0.8
ТК№372	Биточки	90	10	16.2	9.6	255	0.09	0.77	65.57	1.1	43.7	164	21.8	1.6
ТК№202	Каша гречневая рассыпчатая	150	4	4.9	30.1	189	0.2	0	26	0.7	18.5	233.8	155.5	5.23
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№314	Напиток клюквенный	200	0.1	0	24.4	97	0	1.1	0	0.2	3	2	2.9	0.15
	Итого за прием пищи:	780.00	28.37	33.78	112.81	910.70	0.52	13.47	103.57	4.08	130	578	245.6	10.4
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2

СРЕДА														
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Первая смена (завтрак)													
	Вариант 1													
ТК№282	Запеканка рисовая с творогом	150	10.1	4.6	39.4	239	0.12	0	78	0.9	230	318	33	1.125
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	8.3	0.1	75	0	0	0.4	0.1	0.24	0.3	0	0
ТК№302	Чай с лимоном и сахаром	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Груша	130	0.5	0.4	13.4	61.1	0.02	6.5	2.6	0.52	24.7	20.8	15.6	2.99
	Итого за прием пищи:	550	15.38	13.94	88.2	541.9	0.26	9.2	81.57	1.94	295	393.2	74.66	7.215
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№277	Омлет с капустой цветной	210	16.4	20.2	5.8	270	0.14	9	320	1.2	152	294	32	3.58
ТК№5	Бутерброд с маслом и сыром	35	5	7.1	14.5	146	0.02	0.1	52	0.28	158	103	11	0.28
ТК№302	Чай с лимоном и сахаром	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Яблоко	130	0.5	0.5	12.7	61.1	2.6	13	6.5	0.26	20.8	14.3	11.7	2.86
	Итого за прием пищи:	575	22.10	27.80	42.30	515.10	2.76	24.80	378.5	1.76	355	420.4	58.16	8.28
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Вторая смена (обед)													
	Вариант 1													
ТК№6	Салат из капусты белокочанной	60	1.3	2.7	6.2	57	0.01	9	0	1.5	20	14	8	0.3
ТК№127	Суп гороховый	200	3	2.62	12.62	97.8	0.2	0.4	14	0.2	34.2	72.6	28.4	2.1
ТК№136	Котлеты из птицы	90	7	19.3	13.9	286	0.1	0.1	70	1	50	140	25	2
ТК№156	Овощи припущенные	200	2.8	5.3	17	135	0.18	4.4	504	0.06	50	116	46	1.68
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№308	Компот из апельсина	200	0.5	0.1	17.4	74	0.02	9.1	0	0.2	19.1	12.2	8	0.93
	Итого за прием пищи:	830	20.53	30.88	101.29	819.5	0.67	23	588	3.36	195	399.8	146	9.13
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№14	Салат из огурцов	60	0.5	2.7	1.8	35	0.01	1.6	0	1.4	10	15	7	0.3
ТК№96	Борщ с фасолью	200	2.94	3.7	8.76	80	0.05	3.38	0	1.88	36.2	74.8	25.4	1.3
ТК№79	Рыба припущенная	90	10	0.9	0.5	74	0.07	3	7	1	25	130	25	0.5
ТК№227	Макаронные отварные	185	6.5	4.4	40	233	0.08	0	40	1	15	60	10	1.4
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№309	Компот из изюма (или кураги)	200	1.2	0.1	29.5	127	0	0.1	0	0.1	16.4	10.7	4.3	0.9
	Итого за прием пищи:	815.00	27.07	12.66	114.73	718.70	0.37	8.08	47	5.78	125	335.5	102.3	6.52
	Молоко в т/п или к/м продукт		5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2

ЧЕТВЕРГ														
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	Первая смена (завтрак)													
	Вариант 1													
ТК№242	Плов с курагой	200	4.6	6.4	54.8	296	0.04	0.2	30	1.2	34	106	42	0.56
ТК№2	Бутерброд с маслом и сыром	35	5	7.1	14.5	146	0.02	0.1	52	0.28	158	103	11	0.28
ТК№302	Чай с лимоном и сахаром	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
ТК№7.14	Яблоки печеные	170	0.6	0.6	49.9	207	0.04	3.4	0	0.2	22.2	14.8	12.2	3.2
	Итого за прием пищи:	605	10.4	14.1	128.5	687	0.1	6.4	82	1.7	238	232.9	68.66	5.6
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№217	Каша рисовая молочная	200	2.92	6.52	36.86	229.8	0.05	1.26	38.6	0.22	122	154	35.4	0.1
ТК№2	Бутерброд с маслом и сыром	35	5	7.1	14.5	146	0.02	0.1	52	0.28	158	103	11	0.28
ТК№302	Чай с лимоном и сахаром	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Банан	170	2.6	0.9	35.7	163.2	0.068	17	34	0.68	13.6	47.6	71.4	1.02
	Итого за прием пищи:	605	10.72	14.52	96.36	577.00	0.138	21.06	124.6	1.20	317	313.7	121.3	2.96
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	Вторая смена (обед)													
	Вариант 1													
ТК№13	Салат из помидоров	60	0.6	3.2	1.8	37	0.03	11	0	1.7	7	12.5	9.5	0.5
ТК№119	Суп с рыбой	200	9.44	3.12	8.64	100.4	0.124	6.94	18.8	0.56	32.4	128.2	31.2	0.986
ТК№321	Мясо тушеное	90	14	13.5	4.5	197.1	0.054	1.44	0	1.28	16.2	155.7	25.2	2.34
ТК№202	Каша гречневая рассыпчатая	150	8.5	6.3	37.88	243.3	0.25	0	28.57	0.75	19.8	250	166	5.6
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№319	Напиток из шиповника	200	0.4	0.2	23.8	100	0.01	80	0	0.8	11.9	3.2	3.2	0.61
	Итого за прием пищи:	780	38.87	27.18	110.79	847.5	0.628	99.38	47.37	5.49	109	594.6	265.7	12.156
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№17	Салат из моркови	60	0.6	5.3	5	72	0.05	1.6	0	1.6	13	26	18	0.4
ТК№57	Щи уральские	200	1.44	3.44	5.36	62.4	0.01	1.18	0	1.92	27.8	35.2	13.6	0.5
ТК№109	Тефтели из говядины	100	13	10.2	8	178	0.04	0	0	0.4	11.4	113	14.2	1.87
ТК№147	Картофель тушеный	200	4.2	12.3	29.8	256	0.1	10	26	0.4	80	170	36	1.28
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№315	Напиток морковно-апельсиновый	200	0.9	0.1	24	101	0.03	8.5	0	0.2	23.7	29.1	19.4	0.42
	Итого за прием пищи:	840.00	26.07	32.20	106.33	839.10	0.39	21.28	26	4.92	178	418.3	131.8	6.59
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2

ПЯТНИЦА														
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
	Первая смена (завтрак)													
	Вариант 1													
ТК№138	Плов из курицы	250	15.4	10.25	31	279	0.05	0	18.75	0.75	25	108.7	35	0.88
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.08	7.25	0.13	66.1	0	0	0.4		0.24	0.3	0	0
ТК№302	Чай с лимоном	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Итого за прием пищи:	520	20.16	18.14	66.43	511.9	0.17	2.7	19.72	1.17	65.4	163.1	61.06	3.98
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№299	Рыба, тушеная в томате с овощами	90	8.8	1.47	4.3	83.57	0.04	1.28	6.42	1.47	21.9	106	19.9	0.47
ТК№205	Каша рисовая рассыпчатая	150	3.6	4.7	36.8	204	0.02	0	23	0.2	6.66	77.97	25.36	0.02
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.08	7.25	0.13	66.1	0	0	0.4		0.24	0.3	0	0
ТК№302	Чай с лимоном	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Итого за прием пищи:	510	17.16	14.06	76.53	520.47	0.18	3.98	30.39	2.09	69	238.4	71.32	3.59
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
	Вторая смена (обед)													
	Вариант 1													
ГТК№1	Салат из папоротника*	60	2	4.6	3.8	60.8	0.019	10.09	459.1	2.02	19.2	52	21.25	0.67
ТК№62	Суп с лапшой домашней	200	2.12	2.8	7.56	64	0.05	3	5	1.06	14.2	36.6	12.4	0.544
ТК№113	Рагу из овощей и мяса	250	17	17	17	289	0.14	7.2	40	0.82	39	194	51	2.91
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№326	Кисель ягодный	200	0.2	0.1	19.5	81	0	1	0	0.2	8.8	9.4	1.4	0.12
	Итого за прием пищи:	790	27.25	25.36	82.03	664.5	0.369	21.29	504.1	4.5	103	337	116.7	6.364
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№52	Салат из овощей	60	1	1.5	4	35	0.02	5.9	0	0.8	11.5	24.5	20.5	0.4
ТК№58	Борщ	200	1.04	3.5	4.8	54.8	0.01	5.72	0	1.9	30	28	15.4	0.78
ТК№355	Запеканка из печени с рисом	240	25	12.8	33.6	416	0.256	20.8	15836	2.88	26.4	734.4	57.6	15.1
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№325	Компот из яблок с лимоном	200	0.3	0.2	14.2	60	0.02	3.3	0	0.1	13.5	8	5.9	1.16
	Итого за прием пищи:	780.00	33.27	18.86	90.77	735.50	0.466	35.72	15836	6.08	103	839.9	130	19.56
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2

Проект основного (организованного) сбалансированного меню для 12 лет и старше

Школа	МБОУ СОШ	12 лет и старше												
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Первая смена завтрак														
Вариант 1														
ТК№209	Каша пшеничная молочная	200	7.1	3	34.2	268	0	1.9	21.8	0.8	110.3	207.2	62.7	1.77
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	8.3	0.1	75	0	0	0.4	0.1	0.24	0.3	0	0
NR№75	Сыр (порциями)	10	2.32	2.95	0	35.8	0	0	2.6	0	8.81	50	3.5	0.1
ТК№302	Чай с лимоном	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Яблоко	130	0.5	0.5	12.7	61.1	2.6	13	6.5	0.26	20.8	14.3	11.7	2.86
	Итого за прием пищи:	610	14.7	15.39	82.3	606.7	2.72	17.6	31.87	1.58	180.35	325.9	103.96	7.83
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
Вариант 2														
ТК№210	Каша рассыпчатая с фруктами	200	4.1	2.8	52.7	253	0.05	1	12	0.4	24	96	38	0.93
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	8.3	0.1	75	0	0	0.4	0.1	0.24	0.3	0	0
ТК№458	Чай с медом	200	0.4	0.1	14.9	62	0	0	0	0	7.5	11	4.8	0.95
	Груша	130	0.5	0.4	13.4	61.1	0.02	6.5	2.6	0.52	24.7	20.8	15.6	2.99
	Итого за прием пищи:	600	9.58	12.24	107.1	579.90	0.19	7.5	15.57	1.42	72.64	173.1	81	6.41
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
	Вторая смена (обед)		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Вариант 1														
ТК№8	Салат из белокочанной капусты с яблоками	100	1	6	6	82	0.1	15	0	2.7	41	31	45	3.6
ТК№58	Борщ	250	2	5.4	12.8	111	0.05	7.95	0	1.9	40.71	28	22.9	1.08
ТК№136	Котлета из курицы/ соус красный основной	130	6.12	14.67	7.92	189	0.05	0	20	0.5	30	80	11	1.5
ТК№227	Макароны отварные	185	6.5	4.4	40	233	0.08	0	42	1	16	60	10	1.4
ТК№325	Кисель из яблок	200	0.1	0.1	27.6	111	0	0.8	0	0	9	10.2	2.6	0.68
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
	Итого за прием пищи:	945	21.65	31.43	128.49	895.7	0.44	23.75	62	6.5	158.71	254.2	122.1	10.38
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
Вариант 2														
ТК№13	Салат из помидоров	100	0.9	5	48	71	0.03	15	0	1.7	15.87	13	14.78	0.71
ТК№ 55	Щи	250	2	5.4	8.8	150	0.06	12.01	0	1.88	40.62	22.4	19.86	0.73
ТК№334	Запеканка с мясом	280	28	21.98	23.8	420	0.28	15.4	36.4	1.54	42	312.2	61.6	4.816
ТК№326	Кисель из ягод	200	0.2	0.1	19.5	81	0	1	0	0.2	8.8	5.4	1.4	0.12
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
	Итого за прием пищи:	890	35.58	33.12	126.10	850.80	0.49	43.41	36.97	5.72	123.49	398	120.24	7.916
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
вторник														
	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)	ЭЦ, ккал	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)								

№ рец.			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Первая смена (завтрак)													
	Вариант 1													
ТК№14	Салат из свежих огурцов	100	0.7	2	1.8	64	0.03	3.3	0	2.7	18	29	14	0.49
ТК№108	Тефтели 1 вариант	120	10.6	10	14.2	254	0.04	0.44	16	0.3	37	99	24.51	1.1
ТК№183	Каша гречневая рассыпчатая	185	11	11.9	64.4	455	0.44	0	28.5	0.75	25.44	250	226.15	7.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№302	Чай с лимоном	200	0.3	0	15.3	62.6	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Итого за прием пищи:	665	27.08	24.54	121.7	964.4	0.63	6.44	45.07	4.17	120.64	432.1	290.72	12.45
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№17	Салат из моркови	100	1.1	8.9	8.3	120	0.02	1.76	0	1.6	20.99	25	29.9	0.54
ТК№318	Мясо отварное	100	20	10	12.4	286	0.06	0.1	14	1.1	38	215	28	3.53
ТК№184	Каша перловая рассыпчатая	185	5.5	4.7	38	229	0.05	0	27.14	0.7	24.4	184.6	22.67	1.04
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№302	Чай с лимоном	200	0.3	0	15.3	62.6	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Итого за прием пищи:	645	31.38	24.24	100	826.4	0.25	4.56	41.71	3.82	123.59	478.7	106.63	8.21
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)	ЭЦ, ккал	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)								
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Вторая смена (обед)													
	Вариант 1													
ГТК 21	Салат витаминный	100	1.5	4.5	15	93	0.03	7	0	1.2	20.84	16	18.33	0.91
ТК№119	Суп с рыбой	250	11.8	3.9	10.8	125.5	0.62	8.67	23.5	0.7	5.25	160.25	39	1.23
ТК№333	Голубцы ленивые	100	11	12.4	10	173	0.04	7.2	19	0.3	24	123	20	1.17
ТК№156	Овощи припущенные	200	2.8	5.3	25	135	0.18	4.4	504	0.06	50	116	46	1.68
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТТК №2	Напиток медовый	200	0	0	6.4	26.2	0	0.16	0	0	10.1	1.4	2.24	0.06
	Итого за прием пищи:	930	33.03	26.96	101.37	722.4	1.03	27.43	546.5	2.66	132.19	461.65	156.17	7.17
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ГТК 25	Салат из свеклы с растительным маслом	100	1.7	8	8.3	116	0.02	3.9	0	1.45	24.65	20	23.44	1.51
ТК№56	Рассольник Ленинградский	250	2.4	5	15.7	123	0.08	6.71	0	1.88	23.04	48.8	23.18	0.86
ТК№93	Рыба припущенная в молоке	110	20.3	13.4	3.1	215	0.17	2	11	1.3	61.96	142.9	32.83	0.71
ТК№144	Картофель отварной с маслом	205	4	4.9	30.1	189	0.2	28	0	4.6	20	106	38	1.56
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№308	Компот из апельсина	200	0.5	0.1	17.4	74	0.02	9.1	0	0.2	19.1	12.2	8	0.93
	Итого за прием пищи:	945	34.83	32.26	108.77	886.7	0.65	49.71	11	9.83	170.75	374.9	156.05	7.69
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
среда														

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	(г)	ЭЦ, ккал			Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
	Первая смена (завтрак)													

	Вариант 1													
ТК№234	Омлет	210	15	20	10.6	423	0.09	1.6	250	1.2	134.34	218	28	3.34
ТК№2	Бутерброд с маслом и сыром	55	6.4	12.5	14.6	201	0.05	0.11	52	0.28	158	103	18.2	0.72
ТК№306	Какао с молоком	200	3.3	3.1	13.6	95	0.03	0.7	19	0.01	111.3	91.1	22.3	0.65
	Яблоко	130	0.5	0.5	12.7	61.1	2.6	13	6.5	0.26	20.8	14.3	11.7	2.86
	Итого за прием пищи:	595	25.2	36.1	51.5	780.1	2.77	15.41	327.5	1.75	424.44	426.4	80.2	7.57
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№285	Пудинг творожный запеченный	200	25	10.66	41.3	381.33	0.16	0.4	89.33	1.2	292	418.66	49.33	2.04
ТК№2	Бутерброд с маслом и сыром	55	6.4	12.5	14.6	201	0.05	0.11	52	0.28	158	103	18.2	0.72
ТК№302	Чай с лимоном и сахаром	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Груша	130	0.5	0.4	13.4	61.1	0.02	6.5	2.6	0.52	24.7	20.8	15.6	2.99
	Итого за прием пищи:	585.00	32.10	23.56	78.60	681.43	0.23	9.71	143.93	2.02	498.7	551.56	86.59	7.31
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Вторая смена (обед)													
	Вариант 1													
ТК№31	Салат из овощей с морской капустой	100	1.4	10	11	135	0.1	8	0	1.4	22	16	23	1.9
ТК№57	Щи по-уральски	250	1.8	4.3	6.7	78	0.03	9	0	1.92	35.04	35.2	18.48	0.69
ТК№326	Бефстроганов	100	15.13	13.46	5	202	0.06	1	25	0.7	98	224	32	2.81
ТК№169	Овощи, тушеные	200	6.7	4.6	20	143	0.12	1.53	436.7	0.1	93.6	123.6	38.4	1.32
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№314	Напиток клюквенный	200	0.1	0	24.4	97	0	1.1	0	0.2	3	2	2.9	0.15
	Итого за прием пищи:	930	31.06	33.22	101.27	824.7	0.47	20.63	461.7	4.72	273.64	445.8	145.38	8.99
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ГТК№38	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	100	2.9	6.3	8.8	107	0.11	6.75	0	1.4	19.88	26	26.4	0.91
ТК№58	Борщ с капустой и картофелем	250	2	5.4	12.8	111	0.05	7.95	0	1.88	40.71	39.2	22.9	1.08
ТК№372	Котлеты из птицы	100	14	12.6	8.6	199	0.16	0.6	4	1.4	53	173	26	2.8
ТК№185	Каша пшеничная рассыпчатая	185	8	6.8	47	261	0.18	0	28.57	0.96	49.28	200	40.22	3.02
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№320	Напиток яблочный	200	0.1	0.1	24	94	0	2.6	0	0.2	10	2	4	0.6
	Итого за прием пищи:	915.00	32.93	32.06	135.37	941.70	0.66	17.90	32.57	6.24	194.87	485.2	150.12	10.53
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
четверг														
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Первая смена (завтрак)													
	Вариант 1													
ТК№28	Салат из свеклы с яблоками	100	1	6	11	102	0.02	6.3	0	2.7	28	29	16	1.57
ТК№372	Шницель	100	14	10	8.6	199	0.16	0.6	4	1.4	53	173	26	2.8
ТК№152	Картофель отварной	210	5.8	7	21.6	206	0.2	28	51	4.6	34	128	38	1.5
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№302	Чай с сахаром и лимоном	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Итого за прием пищи:	670	25.48	23.64	76.5	673.8	0.5	37.6	55.57	9.12	155.2	384.1	106.06	8.97
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2

	Вариант 2													
ТК№47	Винегрет	100	1.6	6.2	6.6	88	0.04	6.2	0	2.8	23	42	18	0.79
ТК№112	Биточки из говядины	120	11.7	9.8	10.7	179	0.05	0.1	0	0.4	48.76	101.57	23.43	1.9
ТК№209	Каша кукурузная рассыпчатая	185	4.89	5.78	40.6	234	0.05	0	28.57	0.48	14.82	65.89	17.6	1.59
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№302	Чай с сахаром и лимоном	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Итого за прием пищи:	665.00	22.87	22.42	93.20	667.80	0.26	9.00	29.14	4.1	126.78	263.56	85.09	7.38
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)	ЭЦ, ккал	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Вторая смена (обед)													
	Вариант 1													
ТК №25	Салат из моркови с зеленым горшком	100	1.7	8	9.72	116	0.03	2.35	0	1.8	42.41	33.6	23.44	1.51
ТК№72	Уха рыбацкая	250	7	5.2	13.3	149	0.05	5.14	9.6	0.32	27.2	86.8	22	0.7
ТК№339	Котлеты мясные	100	13	15.9	15	243	0.16	0.3	20.1	1.4	53	209.5	26	3.15
ТК№256	Макароны отварные	180	6.66	5.94	35.46	221.4	0.072	0	37.8	0.9	14.4	54	9	1.26
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№309	Компот из плодов	200	1.2	0.1	29.5	127	0	0.1	0	0.1	16.4	10.7	4.3	0.9
	Итого за прием пищи:	910	35.49	36	137.15	1026.1	0.472	7.89	67.5	4.92	175.41	439.6	115.34	9.64
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК №3	Салат из капусты белокочанной с яблоками	100	1.2	6.2	6	85	0.03	19.6	0	2.8	33	21	12	1.13
ТК№64	Суп картофельный с клецками	250	2.6	2.7	15.8	130	0.9	4.6	7.2	1.06	14.2	36.6	17.67	0.76
ТК№87	Тефтели рыбные	100	8.7	8.4	11.2	180	0.07	0	18.57	1.42	52.85	175.7	25.71	0.6
ТК№156	Овощи припущенные	200	2.8	5.3	17	150	0.18	4.4	504	0.06	50	116	46	1.68
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№315	Напиток морковно-апельсиновый	200	0.9	0.1	24	101	0.03	8.5	0	0.2	23.7	29.1	19.4	0.42
	Итого за прием пищи:	930.00	22.13	23.56	108.17	815.70	1.37	37.10	529.77	5.94	195.75	423.4	151.38	6.71
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
пятница														
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)	ЭЦ, ккал	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Первая смена (завтрак)													
	Вариант 1													
ТК№282	Запеканка рисовая с творогом	200	13.46	6.13	52.53	318.6	0.09	0.13	78	0.9	229.5	318	33	1.125
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	8.3	0.1	75	0	0	0.4	0.1	0.24	0.3	0	0
ТК№301	Чай с молоком и сахаром	200	1.6	1.5	11.3	62	0.02	0.3	9.5	0	59.1	45.9	10.5	0.87
	Яблоко	130	0.5	0.5	12.7	61.1	2.6	13	6.5	0.26	20.8	14.3	11.7	2.86
	Итого за прием пищи:													
	Молоко в т/п или к/м продукт	600	20.14	17.07	102.63	645.5	2.83	13.43	94.97	1.66	325.84	423.5	77.8	6.395
		200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№235	Омлет	210	18.2	18	10.2	345	0.16	3.45	150	0.7	127.04	150	30.1	3.09

ТК№157	Зеленый горошек	105	3	3.8	5.3	67	0.08	2	19	0.25	19	57	19	0.64
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	8.3	0.1	75	0	0	0.4	0.1	0.24	0.3	0	0
ТК№301	Чай с молоком и сахаром	200	1.6	1.5	11.3	62	0.02	0.3	9.5	0	59.1	45.9	10.5	0.87
	Груша	130	0.5	0.4	13.4	61.1	0.02	6.5	2.6	0.52	24.7	20.8	15.6	2.99
	Итого за прием пищи:	715	27.9	32.6	66.3	738.9	0.4	12.3	182.07	2.0	246.28	319	97.8	9.13
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	Вторая смена (обед)													
	Вариант 1													
ТК№20	Салат из помидоров с перцем	100	1	6.1	4.3	76	0.06	52	0	3.2	15	27	16	0.77
ТК№70	Свекольник	250	2.5	4.5	15	115	0.06	6.32	0	1.9	33.33	49	27.63	1.39
ТК №334	Запеканка картофельная с мясом	280	31.92	21.98	23.8	420	0.28	15.4	36.4	1.54	42	312.2	61.6	4.816
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№483	Кисель из повидла	200	0.2	0	27.6	110	0	0.04	0	0	6.6	7.8	1.6	3.2
	Итого за прием пищи:	910	27	33.44	104.87	890.7	0.56	73.76	36.4	7.04	118.93	441	137.43	12.296
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№47	Винегрет	100	1.6	6.2	12	88	0.04	6.2	0	2.8	23	42	18	0.79
ТК№59	Рассольник домашний	250	2.5	6.2	14.6	130	0.1	10.5	0	1.88	33.9	43.8	27.12	1.02
ТК№376	Рагу из птицы	280	22	26.6	30	300	0.16	8.3	68	0.72	36	229	47	2.6
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№491	Компот из ягод (смородины)	200	0.2	0.1	10.7	44	0.01	16.5	0	0.1	7.5	6.4	6.1	0.29
	Итого за прием пищи:	910	32.23	39.96	101.47	731.70	0.47	41.50	68	5.90	122.4	366.2	128.82	6.82
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2

ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ

понедельник

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	Первая смена (завтрак)													
	Вариант 1													
ТК№200	Запеканка картофельная с овощами	200	7.2	9.8	23.8	212	0.2	9.8	65	1.1	76	117	46	1.91
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	8.3	0.1	75	0	0	0.4	0.1	0.24	0.3	0	0
ТК№306	Какао с молоком	200	7	4.7	19.5	154	0.03	0.7	19	0.01	111.3	91.1	22.3	0.65
	Груша	130	0.5	0.4	13.4	61.1	0.02	6.5	2.6	0.52	24.7	20.8	15.6	2.99
	Итого за прием пищи:	600	19.28	23.84	82.8	630.9	0.37	17	87.57	2.13	228.44	274.2	106.5	7.09
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№236	Каша рисовая молочная жидкая	205	5.2	6.52	32.18	208	0.06	1.34	39.8	0.16	128.2	139.8	29.6	0.136
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	8.3	0.1	75	0	0	0.4	0.1	0.24	0.3	0	0
ТК№302	Чай с лимоном	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Яблоко	130	0.5	0.5	12.7	61.1	2.6	13	6.5	0.26	20.8	14.3	11.7	2.86
	Итого за прием пищи:	605	10.48	15.96	80.28	510.90	2.78	17.04	47.27	0.94	189.44	208.5	67.36	6.096
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые	ЭЦ, ккал	Витамины	Минеральн								
			вещества (г)		(мг)	ые вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Вторая смена (обед)													
	Вариант 1													
ТК№26	Салат из свеклы отварной	100	1.4	6.1	7.6	91	0.02	7.7	0	2.7	34	39	20	1.3
ТК№113	Суп картофельный с бобовыми	250	6.3	3.575	14.6	115.75	0.16	4.75	17.5	0.25	35.32	89.25	34.37	2
ТК№307	Котлета рыбная	100	12.8	1.57	10	105.7	0.06	0	17.6	1.3	50.2	166.9	24.4	0.57
ТК№187	Каша рисовая рассыпчатая	185	4.4	4.7	45	248	0.04	0	32	0.36	9.2	107.6	35	0.03
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№329	Кисель из варенья	200	0.1	0	34.8	135	0	0.04	0	0	6.6	7.8	1.6	3.2
	Итого за прием пищи:	915	30.93	16.805	146.17	865.15	0.44	12.49	67.1	5.01	157.32	455.55	145.97	9.22
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№52	Икра овощная	100	1.3	2.7	3.8	45	0.03	5.2	0	0.2	29	34	17	0.63
ТК№58	Борщ	250	2	5.4	12.8	133	0.05	7.95	0	1.9	40.71	28	22.9	1.08
ТК№349	Тефтели из говядины в соусе	100	11.42	11.42	8	177.14	0.03	0	17	0.3	27	78	10	1.04
ТК№322	Картофельное пюре	180	4.86	7.2	10.44	150	0.1	3.4	29.3	0.82	40	79.2	39.9	0.96
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№309	Компот из плодов	200	1.2	0.1	29.5	127	0.01	0.6	0	0.04	3.4	2.1	1.7	0.46
	Итого за прием пищи:	910.00	26.71	27.68	98.71	801.84	0.38	17.15	46.3	3.66	162.11	266.3	122.1	6.29
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
вторник														
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые	ЭЦ, ккал	Витамины	Минеральн								
			вещества (г)		(мг)	ые вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Первая смена (завтрак)													
	Вариант 1													
ТК№300	Рыба, запеченная в омлете	280	25	10.26	10.73	301	0.16	1.2	184	3.2	120	412	54	2.52
ТК№5	Бутерброд с маслом и сыром	55	6.4	12.5	14.6	201	0.05	0.11	52	0.28	158	103	18.2	0.72
ТК№300	Чай с сахаром	200	0.2	0	9.1	36	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Яблоко	130	0.5	0.5	12.7	61.1	2.6	13	6.5	0.26	20.8	14.3	11.7	2.86
	Итого за прием пищи:	665	32.1	23.26	47.13	599.1	2.81	17.01	242.5	3.76	322.8	538.4	87.36	7.66
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№138	Плов из курицы	280	25.5	20	45.02	583.52	0.07	0.61	18.75	0.75	25	109	46.94	2.08
ТК№5	Бутерброд с маслом и сыром	55	6.4	12.5	14.6	201	0.05	0.11	52	0.28	158	103	18.2	0.72
ТК№300	Чай с сахаром	200	0.2	0	9.1	36	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Груша	130	0.5	0.4	13.4	61.1	0.02	6.5	2.6	0.52	24.7	20.8	15.6	2.99
	Итого за прием пищи:	665	32.60	32.90	82.12	881.62	0.14	9.92	73.35	1.57	231.7	241.9	84.2	7.35
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые	ЭЦ, ккал	Витамины	Минеральн								
			вещества (г)		(мг)	ые вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Вторая смена (обед)													
	Вариант 1													
ТК№19	Салат из моркови с яблоком	100	0.9	3.7	14	76	0.04	5.15	0	1.5	21.46	20	26.03	0.89
ТК№70	Свекольник	250	2.5	4.5	15	115	0.06	6.32	0	1.9	33.33	49	27.63	1.39
ТК№130	Печень по-строгановски	120	17.3	12.2	2.9	192	0.8	4	4904	2.3	27	273	18	6.5

ТК№146	Картофельное пюре	200	4.1	6.3	26.7	187	0.2	38	60.2	0.6	38	152	42	1.9
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	2	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТТК №2	Напиток медовый	200	0	0	6.4	26.2	0	0.16	0	0	10.1	1.4	2.24	0.06
	Итого за прием пищи:	950	28.78	27.56	99.17	765.9	1.26	53.63	4964.2	6.7	151.89	540.4	146.5	12.86
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№21	Салат витаминный	100	1.5	4.5	10.8	93	0.03	7	0	1.2	20.84	16	18.33	0.91
ТК№122	Суп с рыбными консервами	250	7	11.4	10.05	180	0.075	5.75	15	0.225	30.5	146.5	32.25	1.01
ТК№372	Биточки	100	11	12.6	8.6	199	0.16	0.6	4	1.4	53	173	26	2.8
ТК№202	Каша гречневая рассыпчатая	180	7	7.7	45	294	0.2	0	28	0.7	19.4	246	163.68	5.5
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№314	Напиток клюквенный	200	0.1	0	24.4	97	0	1.1	0	0.2	3	2	2.9	0.15
	Итого за прием пищи:	910.00	32.53	37.06	133.02	1,032.70	0.625	14.45	47	4.13	148.74	628.5	273.76	12.49
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
среда														
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)	ЭЦ, ккал	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Первая смена (завтрак)													
	Вариант 1													
ТК№282	Запеканка рисовая с творогом	200	13.4	6.13	52.53	318.6	0.12	0.1	78	0.9	229.5	318	33	1.125
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	8.3	0.1	75	0	0	0.4	0.1	0.24	0.3	0	0
ТК№302	Чай с лимоном и сахаром	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Груша	130	0.5	0.4	13.4	61.1	0.02	6.5	2.6	0.52	24.7	20.8	15.6	2.99
	Итого за прием пищи:	600	18.68	15.47	101.33	621.5	0.26	9.3	81.57	1.94	294.64	393.2	74.66	7.215
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№277	Омлет с капустой цветной	210	16.4	20.2	5.8	270	0.14	9	320	1.2	152	294	32	3.58
ТК№5	Бутерброд с маслом и сыром	35	5	7.1	14.5	146	0.02	0.1	52	0.28	158	103	11	0.28
ТК№302	Чай с лимоном и сахаром	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Яблоко	130	0.5	0.5	12.7	61.1	2.6	13	6.5	0.26	20.8	14.3	11.7	2.86
	Итого за прием пищи:	575	22.10	27.80	42.30	515.10	2.76	24.80	378.5	1.76	354.8	420.4	58.16	8.28
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)	ЭЦ, ккал	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Вторая смена (обед)													
	Вариант 1													
ТК№6	Салат из капусты белокочанной	100	1.3	6	6.2	78	0.03	20.6	0	2.8	31	25	14	0.83
ТК№127	Суп гороховый	250	7.4	3.275	15.775	122.25	0.26	0.5	17.5	0.25	42.75	90.75	35.5	2.62
ТК№136	Котлеты из птицы	120	18	25.7	18.6	382	1	0.47	70	1	50	140	27.22	2.15
ТК№156	Овощи припущенные	200	2.8	5.3	17	135	0.18	4.4	504	0.06	50	116	46	1.68
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№308	Компот из апельсина	200	0.5	0.1	17.4	74	0.02	9.1	0	0.2	19.1	12.2	8	0.93
	Итого за прием пищи:	950	35.93	41.235	109.145	960.95	1.65	35.07	591.5	4.71	214.85	428.95	161.32	10.33
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													

ТК№14	Салат из огурцов	100	0.7	6	1.8	64	0.03	3.3	0	2.7	18	29	14	0.49
ТК№96	Борщ с фасолью и картофелем	250	3.675	4.625	10.95	100	0.06	4.225	0	2.35	45.25	93.5	31.75	1.625
ТК№79	Рыба припущенная	120	15	1.2	0.7	99	0.07	3	7	1	25	130	25	0.5
ТК№256	Макароны отварные	180	6.66	5.94	35.46	221.4	0.072	0	37.8	0.9	14.4	54	9	1.26
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№309	Компот из изюма (или кураги)	200	1.2	0.1	29.5	127	0	0.1	0	0.1	16.4	10.7	4.3	0.9
	Итого за прием пищи:	930.00	33.17	18.73	112.58	781.10	0.392	10.63	44.8	7.45	141.05	362.2	114.65	6.895
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
четверг														
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)	ЭЦ, ккал	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Первая смена (завтрак)													
	Вариант 1													
ТК№242	Плов с курагой	200	4.6	6.4	54.8	296	0.04	0.2	30	1.2	34	106	42	0.56
ТК№2	Бутерброд с маслом и сыром	55	6.4	12.5	14.6	201	0.05	0.11	52	0.28	158	103	18.2	0.72
ТК№302	Чай с лимоном и сахаром	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
ТК№7.14	Яблоки печеные	170	0.6	0.6	49.9	207	0.04	3.4	0	0.2	22.2	14.8	12.2	3.2
	Итого за прием пищи:	625	11.8	19.5	128.6	742	0.13	6.41	82	1.7	238.2	232.9	75.86	6.04
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№217	Каша рисовая молочная	200	2.92	6.52	36.86	229.8	0.05	1.26	38.6	0.22	121.8	154	35.4	0.1
ТК№2	Бутерброд с маслом и сыром	55	6.4	12.5	14.6	201	0.05	0.11	52	0.28	158	103	18.2	0.72
ТК№302	Чай с лимоном и сахаром	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Банан	170	2.6	0.9	35.7	163.2	0.068	17	34	0.68	13.6	47.6	71.4	1.02
	Итого за прием пищи:	625	12.12	19.92	96.46	632.00	0.168	21.07	124.6	1.20	317.4	313.7	128.46	3.4
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)	ЭЦ, ккал	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Вторая смена (обед)													
	Вариант 1													
ТК№13	Салат из помидоров	100	0.9	5	4.8	71	0.05	16.91	0	1.7	15.87	12.5	14.78	0.71
ТК№119	Суп с рыбой	250	4	3.9	8.64	100.4	0.124	6.94	18.8	0.56	32.4	128.2	31.2	0.986
ТК№321	Мясо тушеное	100	16	15	5	219	0.06	1.6	0	1.42	18	173	28	2.6
ТК№202	Каша гречневая рассыпчатая	180	5	20	45.85	294.56	0.25	0	28.57	0.75	19.8	250	166	5.6
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№319	Напиток из шиповника	200	0.4	0.2	23.8	100	0.01	80	0	0.8	11.9	3.2	3.2	0.61
	Итого за прием пищи:	910	32.23	44.96	122.26	954.66	0.654	105.45	47.37	5.63	119.97	611.9	273.78	12.626
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№17	Салат из моркови	100	1.1	8.9	8.3	120	0.05	1.76	0	1.6	20.99	26	29.09	0.54
ТК№57	Щи уральские	250	1.8	4.3	6.7	78	0.02	7.5	0	1.92	29.2	35.2	15.4	0.58
ТК№109	Тефтели из говядины	100	13	10.2	8	178	0.04	0	0	0.4	11.4	113	14.2	1.87
ТК№147	Картофель тушеный	200	4.2	12.3	29.8	256	0.1	10	26	0.4	80	170	36	1.28
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№315	Напиток морковно-апельсиновый	200	0.9	0.1	24	101	0.03	8.5	0	0.2	23.7	29.1	19.4	0.42
	Итого за прием пищи:	930.00	26.93	36.66	110.97	902.70	0.4	27.76	26	4.92	187.29	418.3	144.69	6.81

	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
пятница														
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)	ЭЦ, ккал	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Первая смена (завтрак)													
	Вариант 1													
ТК№138	Плов из курицы	280	22.8	20	40.2	521	0.07	0.76	18.75	0.75	25	108.7	46.94	2.08
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.08	7.25	0.13	66.1	0	0	0.4		0.24	0.3	0	0
ТК№302	Чай с лимоном	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Итого за прием пищи:	550	27.56	27.89	75.63	753.9	0.19	3.46	19.72	1.17	65.44	163.1	73	5.18
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№299	Рыба, тушеная в томате с овощами	100	9.7	1.64	4.7	83.57	0.04	1.28	6.42	1.47	21.85	106	19.9	0.47
ТК№205	Каша рисовая рассыпчатая	180	4.35	5.7	44.57	247	0.02	0	23	0.2	6.66	77.97	25.36	0.02
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
ТК№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.08	7.25	0.13	66.1	0	0	0.4		0.24	0.3	0	0
ТК№302	Чай с лимоном	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Итого за прием пищи:	550	18.81	15.23	84.70	563.47	0.18	3.98	30.39	2.09	68.95	238.37	71.32	3.59
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)	ЭЦ, ккал	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
	Вторая смена (обед)													
	Вариант 1													
ГТК№1	Салат из папоротника*	100	3.4	7.6	6.3	101.4	0.032	16.81	765.2	3.374	31.96	86.7	35.41	1.127
ТК№62	Суп с лапшой домашней	250	2.8	2.3	17.8	109	0.08	6.6	5	1.06	15.03	36.6	20.93	0.85
ТК№113	Рагу из овощей и мяса	280	17	17	23	289	0.14	7.2	40	0.82	39	194	51	2.91
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№326	Кисель ягодный	200	0.2	0.1	19.5	81	0	1	0	0.2	8.8	9.4	1.4	0.12
	Итого за прием пищи:	910	29.33	27.86	100.77	750.1	0.412	31.61	810.2	5.854	116.79	371.7	139.34	7.127
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
	Вариант 2													
ТК№52	Салат из овощей	100	2.1	5.5	20.8	151	0.03	5.9	0	0.8	57.93	24.5	44.17	1.27
ТК№58	Борщ	250	2	5.4	12.8	111	0.05	7.95	0	1.9	40.71	28	22.9	1.08
ТК№355	Запеканка из печени с рисом	280	25	14.9	33.6	485.3	0.298	24.26	15836	2.88	26.35	734.4	57.6	15.1
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
ТК№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
ТК№325	Компот из яблок с лимоном	200	0.3	0.2	14.2	60	0.02	3.3	0	0.1	13.5	8	5.9	1.16
	Итого за прием пищи:	910.00	35.33	26.86	115.57	977.00	0.558	41.41	15836	6.08	160.49	839.9	161.17	20.73
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2

Приложение 2
к Региональному стандарту
по организации питания
обучающихся общеобразовательных
организаций Нижегородский области

Лечебное меню для детей с непереносимостью лактозы

1 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			ЭЦ	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			в	ж	у		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zп	І	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Рис отварной	160	4	10	40	310	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	какао на воде с сахаром	250	4,1	3,54	16,6	115	0,02			100	1	100	100	1			
	Бутерброд с джемом	30	0,005	0,005	0	68						100	100				1
Итого за завтрак	ак					603	0,3	0,35	15,0	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3,0
Обед																	
	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,9	5,1	4	64	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110											
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,75	5	18	83	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Картофель отварной	150	8,55	7,84	40	190	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Мясо отварное	100	25,2	19	14	283	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	32	113	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						943	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

2 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша кукурузная на воде	200	12	8	46	350	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1
	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за завтрак	ак					583	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат из свежих помидоров	80	2,2	6,6	13	70	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Рассольник Ленинградский	200	3,6	4	13	60	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Рис припущенный	150	3,70	6,10	33	219	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Гуляш из отварного мяса	120	22	24,2	5,5	328	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Напиток клюквенный	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						970	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

3 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Блинчики с джемом	150	12	11	55	350	0,22	0,1	13	60	1	95	45	1	0,025	30	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Чай с лимоном, сахаром	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
	Сок фруктовый	200	0,4		25	100						50	100				1
Итого за завтрак						679	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат из овощей	80	1	8	4,5	100	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Хлеб пшеничный	50	1,7	0,7	20	90	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30,00	0,5		32,50	0,80
	Борщ с картофелем	200	3,5	5,0	22	110	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Тушеная капуста	150	3,20	9,90	20,0	146	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Птица отварная	80	16	12	0,5	210	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Компот из свежих яблок	200	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						901	0,52	0,75	23	260	4	415	415	4	0,035	120	5

4 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б		У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Гречка отварная	150	9,2	14,0	40	310	0,12	0,01	5,00	10					0,01		1,20
	Рыба отварная	80	5,2	1,7	7	100	0,1	0,11	8	90	1,5	150	150	1,5	0,015	30	1
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80
	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			60	0,5	100	100	0,5			
Итого за завтрак	ак					580	0,34	0,37	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат из свеклы с солёными огурцами	80	2,5	6,2	24	90	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Суп солянка рыбная	200	8,6	10,0	20,0	140	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Пюре картофельное	150	4,2	8,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Хлеб пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Бефстроганов из отварной говядины	150	19,4	13,5	4,1	224	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Компот из вишни и яблок	200	0,20	0,10	21,10	98	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						836	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

5 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша кукурузная на воде	200	10	8	46	300	0,22	0,1	13	60	1	50	45	1	0,025	30	1,2
	Суфле мясное	80	6,5	10	0,75	85						100	100				1
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80
	какао на воде с сахаром	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за завтрак	ак					614	0,34	0,35	15	75	2,5	275	270	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат картофельный с соленым огурцом	80	2,1	8,1	15	142	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлеб ржано- пшеничный	80	2,2	0,9	19	120	0,1			40	0,5			0,5			
	Хлеб пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Суп пюре из кабачков	200	2	6	20	190	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	капуста тушеная	150	5,6	3,4	10	96	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Рыба с овощами	150	11,7	3,1	7	130	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Компот из кураги	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10									
Итого за Обед						803	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

6 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Запеканка капустная с говядиной	150	12,5	12	21	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
		200	0,8	0,2	30	114						100	100				1
	Чай с сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1			
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
Итого за завтрак						584	0,34	0,35	15,00	175,00	2,50	275,00	275,00	2,50	0,03	62,50	3,00
Обед																	
	Суп картофельный с крупой	200	3,5	8,3	14	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Компот из плодов консервированных	200	0,5	0,2	32,4	133	0,1	0,05	10								
	Салат Весна	80	1,20	4,00	19	120	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Жаркое по-домашнему	200	18	18	22	344	0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30,00	0,5		32,50	0,80
Итого за Обед						832	0	1	21	245	4	385	385	4	0,035	88	4

7 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			в	ж	у		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Рыба, запеченная с яйцом	150	14,6	9	13,7	220	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Чай с лимоном, сахаром	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
	Фрукты	150	1,65	0,45	34,50	133						100	100				1
Итого за завтрак						582	0,34	0,35	15,00	175,00	2,50	275,00	275,00	2,50	0,03	62,50	3,00
Обед																	
	Борщ с фасолью и картофелем	200	3,70	7	20	110	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Мясо отварное	50	9,60	9,70	10	142	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Салат картофельный с кукурузой и морковью	80	3,10	6,90	22	102	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Овизотва ной говядины	200	10,9	15	35	277	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30,00	30,00	0,5		32,50	0,80
	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	30	113	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						844	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

8 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б		У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Омлет с сыром	150	13,6	20,4	11	305	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			100	1	100	100	1			
	Фрукты	150	0,92	0,7	22,5	100						100	100				1
Итого за завтрак						575	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Салат из свежих помидоров с перцем	80	1,20	10	13	120	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Суп «крестьянский» с крупой	200	2,30	4,25	25,10	170	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Рыба, запечённая с картофелем	240	15,50	4,20	35	320	0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00
	Компот из вишни и яблок	200	0,20	0,10	24,10	98	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						808	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

9 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Рис отварной	180	9,2	12	47	370	0,22	0,12	13,00	100	1,5	150	150	1,5	0,025	30	2,20
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80
	Какао на воде с сахаром	250	4,1	3,54	17,6	119	0,02			60	0,5	100	100	0,5			
Итого за завтрак						599	0,34	0,37	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат картофельный с кукурузой и морковью	100	5,60	1,80	36,4	185	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Суп пюре с картофеля	200	3,90	8	35	176	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Напиток клюквенный	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10								
	Капуста отварная	150	4,60	8,00	8,20	76	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Птица отварная	100	2035	1632	0,5	230	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
Итого за Обед						850	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

10 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	І	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша гречневая с луком	170	4	10	45	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлеб пшеничный	60	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Бутерброд с джемом	30	0,005	0,005	0	68											
	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1
	Чай с лимоном и сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за завтрак						601	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Хлеб ржано-пшеничные	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Винегрет	80	2,50	6,0	29	102	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Суп картофельный с фрикадельками	200	3,5	8,3	24	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Пюре картофельное с морковью	150	4,2	10,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Биточки мясные	100	15,0	7,7	18,0	193	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Напиток из шиповника	200	0,10		30	96	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						810	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

Лечебное меню для детей с непереносимостью глютена

Лечебное меню для детей с непереносимостью глютена

1 день.																	
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса г	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			б	Ж			B1	B2	C	A	k	Ca	P	Zn	l	Mg	fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	каша рисовая молочная	210	4	10	40	310	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	какао с молоком	200	4,1	3,54	16,6	115	0,02			100	1	100	100	1			
	Сыр	30	0,005	0,005	0	68						100	100				1
Итого за Завтрак						603	0,3	0,35	15,0	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3,0
Обед																	
	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,9	5,1	4	64	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,75	5	18	83	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Картофель отварной	150	6,55	7,64	40	190	0,05	0,2	6	25							
	Мясо отварное	100	25,2	19	14	283	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	32	113	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						833	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

2 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	І	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша кукурузная молочная	200	12	8	46	350	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1
	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за Завтрак						583	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат из свежих помидоров	80	2,2	6,6	13	70	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Рассольник Ленинградский	200	3,6	4	13	60	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Рис рассыпчатый	150	3,70	6,10	33	219	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Гуляш из отварного мяса	120	22	24,2	5,5	328	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Напиток из свежемороженых ягод	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						860	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

3 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Запеканка из творога с фруктами	150	12	11	55	350	0,22	0,1	13	60	1	95	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Чай с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
	Сок фруктовый	200	0,98		20	100						50	100				1
Итого за Завт	ак					679	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат из сырых овощей	80	1	8	4,5	100	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Борщ с картофелем	200	3,5	5,0	22	110	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Овощи тушеные	150	3,20	9,90	20,0	146	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Птица отварная	80	16	12	0,5	210	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Компот из свежих яблок	200	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						811	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

4 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б		У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	І	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша гречневая рассыпчатая	200	9,2	14,0	40	310	0,12	0,01	5,00	10					0,01		1,20
	Кисломолочный продукт	200	5,2	1,7	7	100	0,1	0,11	8	90	1,5	150	150	1,5	0,015	30	1
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80
	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			60	0,5	100	100	0,5			
Итого за Завтрак						580	0,34	0,37	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат из свеклы с солёными огурцами	80	2,5	6,2	24	90	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Суп с рыбными консервами	200	8,6	10,0	20,0	140	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Пюре картофельное	150	4,2	8,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100				2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Бефстроганов из отварной говядины	150	19,4	13,5	4,1	224	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Компот из вишни и яблок	200	0,20	0,10	21,10	98	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						836	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

5 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша кукурузная рассыпчатая	200	10	8	46	300	0,22	0,1	13	60	1	50	45	1	0,025	30	1,2
	Суфле из отварной говядины (паровое)	85	6,5	10	0,75	85						100	100				1
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80
	какао с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за Завтрак						614	0,34	0,35	15	175	2,5	275	270	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат картофельный с солёным огурцом и Зеленым горошком	80	2,1	8,1	15	142	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Суп пюре из кабачков	200	2	6	20	190	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	капуста тушеная	150	5,6	3,4	10	96	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Рыба с овощами в томатном соусе (тушеная)	150	11,7	3,1	7	130	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	компот из смеси сухофруктов	200	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						803	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

6 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	І	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Суфле из кур	150	12,5	12	21	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
		200	0,8	0,2	30	114						100	100				1
	Чай с лимоном, сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1			
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
Итого за Завтрак						584	0,34	0,35	15,00	175,00	2,50	275,00	275,00	2,50	0,03	62,50	3,00
Обед																	
	Суп пюре из картофеля	200	3,5	8,3	14	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Компот из плодов консервированных	200	0,5	0,2	32,4	133	0,1	0,05	10								
	Салат «Летний»	80	1,20	4,00	19	120	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Жаркое по-домашнему	200	18	18	22	344	0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
Итого за Обед						832	0,33	1	21	245	4	385	385	4	0,035	88	4

7 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б		У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Рыба, запеченная с яйцом	150	14,6	9	13,7	220	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Чай с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			0,8
	Фрукты	150	1,65	0,45	34,50	133						100	100			1	0,5
Итого за завтрак						582	0,34	0,35	15,00	175,00	2,50	275,00	275,00	2,50	0,025	62,50	3,00
Обед																	
	Борщ с фасолью и картофелем	200	3.70	7	20	110	0.10	0.10	2.00	80.00		125.00	125.00		0.035	22.00	2.00
	Мясо отварное	50	9.60	9.70	10	142	0.05				1.5	100	100	1.5		40.5	1
	Салат картофельный с кукурузой и морковью	80	3.10	6.90	22	102	0.02	0.15	1	100	1.5	60	60	1.5	0.06	25	1.2
	Говядина, тушенная с капустой	200	10.9	15	35	277	0.05	0.2	8	25		100	100		0.015		
	Хлебцы	60	2.2	0.9	19	100	0.1			40	0.5			0.5			
	Компот из изюма	200	0.44	0.02	30	113	0.1	0.05	10								
Итого за Обед						844	0.42	0.5	21	245	3.5	385	385	3.5	0.1	87.5	4.2

8 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б		У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Омлет с сыром	150	13,6	20,4	11	305	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			100	1	100	100	1			
	Фрукты	150	0,92	0,7	22,5	100						100	100				1
Итого за завтрак	ак					575	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Салат из свежих помидоров с перцем	80	1,20	10	13	120	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Суп «Крестьянский» с крупой	200	2,30	4,25	25,10	170	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Рыба, запечённая с картофелем	240	15,50	4,20	35	320	0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00
	Компот из вишни и яблок	200	0,20	0,10	24,10	98	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						808	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

9 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша рисовая молочная	210	4	10	40	270	0,12	0,01	5,00	10					0,01		1,20
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00			32,50	0,80
	Кисломолочный продукт	200	5,23	1,74	7,0	100	0,1	0,11	8	90	1,5	150	150		0,015	30	1
	какао с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			60	0,5	100	100				
Итого за завтрак						599	0,34	0,37	15	175	2,5	275	275		0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат из свежих овощей	100	5,60	1,80	36,4	185	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60		0,035	25	1,2
	Суп из картофеля	200	3,90	8	35	176	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Напиток клюквенный	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10								
	Капуста тушеная	150	4,60	8,00	8,20	76	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Птица отварная	100	20,5	16,2	0,5	230	0,05				1,5	100	100			40,5	1
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5						
Итого за Обед						850	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00		0,04	87,50	4,20

10 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			ЭЦ	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zп	І	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша гречневая рассыпчатая	170	4	10	45	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Сыр	30	0,005	0,005	0	68											
	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1
	Чай с лимоном, сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за завтрак	ак					601	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Винегрет	80	2,50	6,0	29	102	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Суп картофельный с фрикадельками	200	3,5	8,3	24	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Пюре картофельное с морковью	150	4,2	10,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Кнели из говядины	100	15,0	7,7	18,0	193	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Напиток из шиповника	200	0,10		30	96	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						810	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

Форма типового паспорта пищеблока

ПАСПОРТ

пищеблока _____ наименование образовательной
организации

Адрес месторасположения _____ Телефон __ эл почта:

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения
2. Охват горячим питанием по возрастным группам
 - 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам
 - 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам
3. Модель предоставления услуги питания
 - 3.1 Общие сведения об операторе питания (аутсорсинг)
 - 3.2 Общие сведения (самостоятельно)
4. Тип пищеблока
5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока
6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
7. Инженерное обеспечение пищеблока
 - 7.1 Водоснабжение
 - 7.2 Горячее водоснабжение
 - 7.3 Отопление
 - 7.4 Водоотведение
 - 7.5 Вентиляция
8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
9. Материально-техническое оснащение пищеблока
 - 9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока
 - 9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования
 - 9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Форма организации питания обучающихся
13. Перечень нормативно-правовой, технической документации
14. Витаминизация
15. Средняя стоимость питания
16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому
17. Организация питания обучающихся других льготных категорий

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации:

Ответственный за организацию питания обучающихся:

Численность педагогического коллектива:

Проектная мощность ОО _____ чел.

Фактическое количество обучающихся _____ чел.

Площадь обеденного зала _____ м²

Количество классов по уровням образования

№ п/п	Классы	КОЛ-ВО классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ	Численность детей-инвалидов (инвалидов)	Численность обучающихся других льготных категорий	Численность школьников обучающихся на дому
1.	1 класс						
2.	2 класс						
3.	3 класс						
4.	4 класс						
5.	5 класс						
6.	6 класс						
7.	7 класс						
8.	8 класс						
9.	9 класс						
10.	10 класс						
11.	11 класс						
ИТОГО							

2. Охват горячим питанием по возрастным группам

2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 — 4 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 — 9 классов			

	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 5 — 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 — 11 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

№	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 — 4 классов			
	В т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 — 9 классов			
	В т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 5 — 9 классов			
	В т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 — 11 классов			
	В т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

3. Модель предоставления услуги питания

3.1. Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	
Место нахождения (адрес)	
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	
Режим работы	
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	
Дата заключения договора/контракта	
Длительность договора/контракта	

3.2. Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	
Место нахождения (адрес)	
Режим работы пищеблока	
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	

4. Тип пищеблока

№	Тип пищеблока	Да\Нет	Проектная помощь
1.	Столовая, работающая на сырье		
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3.	Буфет-раздаточная		
4.	Буфет		
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)		
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

5. Проектная мощность пищеблока.

Экспликация (план-схема) помещений пищеблока

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту _____
фактическое количество посадочных мест _____

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать ИХ ведомственную принадлежность	
вода привозная	
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	
наличие резервного горячего водоснабжения	
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	
Собственная котельная и пр.	
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	

локальные очистные сооружения	
прочие	
7.5.Вентиляция (да/нет)	
естественная	
механическая	

7.1.Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

№	Транспорт (да/нет)
1.	Специализированный транспорт школы
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу
5.	Специализированный транспорт отсутствует
6.	Иной вид подвоза (указать)

8. Материально-техническое оснащение пищеблока (в зависимости от модели предоставления питания)

8.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Площадь, М ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН
							кол-во, штук
Обеденный зал		Столы обеденные					
		Стулья					
		Раковины для мытья рук					
		Электрополотерная					
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд					
		Мармит 2-х блюд					
		Мармит 3-х блюд					
		Холодильный прилавок (витрина. секция)					
		Прилавок нейтральный					
		Прилавок для столовых приборов					
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.					
		Жарочный (духовой) шкаф					
		Котел пищеварочный					
		Электрическая сковорода					
		Зонт вентиляционный					
		Пароконвектомат					
		Столы производственные					
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная					
		Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с протирочной					

Набор помещений	Площадь, М²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН
							кол-во, штук
Набор помещений		насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		Весы электронные для готовой продукции					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)					
		Миксер 10-20л					
		Тележка сервировочная					
		Тележка для сбора грязной посуды					
		Хлеборезка					
		Шкаф для хранения хлеба					
		Подставки под кухонный инвентарь					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Раковина для мытья рук					
		Другое (умывальник)					
		Холодный цех		Стол производственный			
Весы электронные							
Шкаф холодильный среднетемпературный							
Универсальный механический привод или овощерезательная машина							
Бактерицидная установка							
Моечная ванна							
Весы электронные							

Набор помещений	Площадь, М²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН
							кол-во, штук
Догоготовочный цех		Раковина для мытья рук					
		Стол производственный					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Моечная ванна					
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Мучной цех		Стол производственный					
		Тестомесильная машина					
		Пекарский шкаф					
		Стеллаж кухонный					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости					
		Стол производственный					
		Шкаф холодильный					
		Овоскоп					

Набор помещений	Площадь, М²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН
							кол-во, штук
Мясо-рыбный цех		Раковина для мытья рук					
		Стол производственный					
		Моечная ванна 3-х секц.					
		Стеллаж кухонный					
		Электропривод для сырой продукции или электромясорубка					
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Полка для разделочных дожек					
		Раковина для мытья рук					
		Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.			
Стол производственный							
Стеллаж кухонный настенный							
Весы							
Стеллаж кухонный							
Картофелеочистительная машина							
Раковина для мытья рук							
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный					
		Овощерезательная машина					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Стеллаж кухонный					
		Весы					

Набор помещений	Площадь, М²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН
							кол-во, штук
Набор помещений		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Раковина для мытья рук					
		Моечная ванна 2-х секц.					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Стеллаж кухонный					
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель					
		Раковина для мытья рук					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов					
		Стол производственный					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов					
		Посудомоечная машина					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов					
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель проточный					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря					
		Душевой поддон					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств					

Набор помещений	Площадь, М²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих С.ц.ц.ц.
							кол-во, штук
		Раковина для мытья рук					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей					
		Стеллажи					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Подтоварники					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи					
		Подтоварники					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
Загрузочная продуктов		Подтоварник					
		Весы товарные электронные					

8.2.Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Тепловое						
2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весоизмерительное						

8.3.Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№	Наименование оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора проведения метрологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1.	Тепловое						
2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весоизмерительное						

9.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала		
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды /где кем, что для этого имеется		

10. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров					
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы					
Технических работников/уборщиц					

10.1. Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№	Учреждение, организаций	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

11. Форма организации питания обучающихся

№	Учреждение, организаций	Да/нет
1.	Предварительное накрытие столов	
2.	Самообслуживание	
3.	Стол свободного выбора (шведский стол)	
4.	Меню по выбору	

12. Перечень нормативно-правовой, технической документации

№	Наименование документации (при необходимости дополнить)	Реквизиты документа да/нет
1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (циклическое)/сезонное	
3.	Ежедневное меню	
4.	Наличие технологическим/техничко-технологических карт приготовления блюд	
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный и данный)	

6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока. столовой	
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий. пандемий)	
11.	Ведомость контроля за рационом питания	
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
22.	Наличие должностных инструкций	
23.	График питания в школьной столовой	
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	
25.	Положение об организации питания обучающихся	
26.	Положение о бракеражной комиссии	
27.	Приказ об организации питания	
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	
29.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте юколы	
30.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	
31.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета. общественного совета. родительского комитета и т.п.	
32.	ДРУГОЕ	

13. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть, если проводится — описать как)

14. Средняя стоимость питания

№	Стоимость завтрака			Стоимость обеда			Стоимость полдника		
	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы

15. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (описать), в том числе обучающихся на дому

16. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Перечень нормативных документов для производственного контроля

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ с изменениями от 4 ноября 2022 г.	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
Кодекс РФ от 30.12.2001 № 195-ФЗ (статья 6.3) с изменениями от 17 февраля 2023 г.	Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
Письмо Роспотребнадзора от 15 февраля 2012 г. N 01/1350-12-32	О действии СП 1.1.1058-01
Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31 декабря 2020 г.	Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных периодических медицинских осмотров (обследований) работников занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда
Р 2.2.2006-05. 2.2.	Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерия и классификация условий труда
СанПиН 1.2.3685-21	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания
ГИ 2.3.2 972- 2000 г.	Предельно допустимые количества химических веществ выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
СанПиН 2.1.3684-21	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
СанПиН 1.2.3685-21	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания
СанПиН 2.3.2.1324-03	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранению пищевых продуктов
СанПиН 2.3.2.1078-01	Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СП 2.3.6.3668-20	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию

**Последовательность проведения входного контроля пищевой продукции
на этапе приемки при поступлении ее на пищеблок образовательной
организации**

№ п/п	Последовательные стадии входного контроля на этапе приемки продукции	Содержание выполненной работы
1	Проверка соблюдения условий транспортировки пищевой продукции	оценка исправности специализированного автотранспорта; проверка санитарного состояния автотранспорта для перевозки пищевой продукции, укомплектованности треккерами для фиксации температурного режима в кузове; контроль температурного режима в кузове транспорта; проверка наличия личной медицинской книжки у водителя;
2	Проверка наличия комплекта сопроводительных документов	Наличие и правильность оформления товарно-транспортной накладной, декларации о соответствии; соответствие сопроводительной документации условиям контракта:
3	Проверка подлинности сопроводительных документов;	проверка наличия декларации о соответствии в реестре на данный вид продукции конкретного предприятия;
4	Идентификация продукции По товаротранспортной накладной (ТТН) и маркировке	Проверка соответствия фактической информации на маркировке продукции и сопроводительной документации;
5	Проверка остаточного срока ГОДНОСТИ	остаточный срок годности должен быть не более 50 % от срока годности установленного производителем для конкретной продукции;
6	Визуальный осмотр партии поступившей продукции	проверка внешнего вида партии продукции и соответствия количества единиц продукции данным товарно-сопроводительной накладной:
7	Оценка целостности и Качества упаковки поступающего сырья	выявления нарушения целостности упаковок, при выявления нарушения целостности упаковки, несоответствия качества упаковки требованиям, в этом случае продукция оценивается и принимается как отдельная партия;
8	Проверка наличия предприятия изготовителя данной продукции в Общем реестре Изготовителей пищевой продукции	проверка онлайн реестра предприятий с учетом данных товарно-транспортной накладной, декларации о соответствии пищевой продукции, прошедшей подтверждение соответствия;
9	Отбор контрольных образцов продукции от каждой партии	Отбор образцов для проведения органолептической оценки в соответствии с требованиями стандарта на данную

№ п/п	Последовательные стадии входного контроля на этапе приемки продукции	Содержание выполненной работы
10	Проведение органолептической оценки продукции бракеражной комиссией	предоставление образцов продукции и проведение оценки по органолептическим показателям бракеражной комиссией
11	Заполнение журнала бракеража скоропортящейся продукции	внесение результатов оценки пищевой продукции по органолептическим показателям в журнал бракеража, заполнение необходимых данных в соответствии с формой записей в журнале
12	Оформление документации на поступившую продукцию	оформление акта приемки продукции при наличии несоответствия требованиям нормативных документов; совместный контроль поступившей продукции представителем заказчика (юколы) и представителем организатора питания;
13	Возврат некачественной Продукции поставщику и предъявление претензии	Требование замены некачественной продукции на качественную и поставка ее в установленные заказчиком сроки
14	Размещение продукции соответствующих холодильных камерах склада хранения.	в размещение с соблюдением товарного соседства, идентификация поступившей продукции при размещении и на хранении, заполнение карточки с указанием наименования, даты поступления и срока использования;
15	Контроль условий и сроков хранения	контроль температуры хранения и относительной влажности воздуха, заполнение соответствующих журналов контроля температурного режима при хранении: "Журнал регистрации температуры в холодильном оборудовании" "Журнал регистрации температуры и относительной влажности воздуха в неохлаждаемых помещениях"

УТВЕРЖДАЮ

Должность руководителя
организации

Ф.И.О. руководителя

Программа
производственного контроля (основанная на принципах ХАССП)
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

**Программа
производственного контроля (ИТК)
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий**

в ОО _____

1. Общие сведения об организации.

1.1. Наименование организации:

--

1.2. Юридический адрес:

--

1.3. Фактический адрес, телефон:

--

1.4. Виды деятельности по классификатору (ОКВЭД):

Код ОКВЭД	Наименование вида деятельности

1.5. Количество работающих: _____

**1.6. Свидетельство о государственной регистрации (серия, номер, дата
регистрации, кем выдано):**

--

1.7. ФИО, должность руководителя организации:

--

**1.8. ФИО, должность ответственного за программу производственного
контроля (ИТК)(номер и дата приказа о назначении):**

--

1.9. Режим (график) работы предприятия:

--

1.10. Подписанные договора (N, дата заключения, исполнитель, срок действия)

на вывоз мусора и утилизацию отходов производства	
на проведение лабораторных исследований	
на техническое обслуживание технологического оборудования	
на проведение очистки систем вентиляции и кондиционирования	
на вывоз, стирку белья, спецодежды (если есть)	
на утилизацию люминесцентных ламп (если есть)	
на проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции	

1.11. Перечень и количество должностей сотрудников (штатное расписание):

Наименование должности по штатному расписанию	Количество работающих

2. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений

2.1. Описание зданий и сооружений:

Тип и расположение помещения, краткая характеристика здания (отдельное/пристроенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений)	
Общая площадь помещений. м2	
Водоснабжение (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)	
Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера работающего на жидком топливе, на газе, на электричестве, на другом энергоносителе)	
Теплоснабжение (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)	
Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	
Вентиляция (вид — приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием — местная вытяжка)	
Система канализации (централизованное в городскую сеть или другое)	

Площадка для мусоросборника (наличие, отсутствие)	
---	--

2.2.Общая характеристика производственных помещений

Наименование производственного помещения и площадь в кв. м	Оборудование, используемое для выполнения технологических процессов (вид, количество в единицах)
Складские помещения	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературное и низкотемпературное холодильное оборудование (шкафы)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), Картофелеочистительная и овощерезательная машины моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и)овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы. раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубамяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки котлетоформовочного автомата.
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца. раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук

Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов. стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Обеденный зал, площадь в м ² и количество посадочных мест	Стол, стулья

2.3.Общая характеристика административно-бытовых помещений для персонала

Тип помещения. площадь в кв. м.	Используемое оборудование
Административное помещение	Стол, стулья, шкафы
Бытовое помещение для персонала	Стол, стулья, шкафы
Гардеробная	Шкафы для одежды
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
Санитарный узел	

3. Объем и виды лабораторных исследований

3.1. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных инструментальных исследований в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21

Исследований (испытаний)	Объект исследования (обследования)	Количество образцов, не менее	Периодичность исследований, 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	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 МЫВОВ	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырьепищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химические 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 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
--	---------------	---	---

3.2. Структура производственного контроля при организации социального питания

Объект производственного контроля	Используемые методы контроля	Примечания
Формирование рационов питания включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов	Расчетный, документальный	По возможности должен проводиться с использованием специального программного обеспечения автоматизированных информационных систем (АИС)
Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы (входной контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный, инструментальный	Проводится в соответствии с положениями договоров и контрактов (установленными требованиями к качеству), действующих нормативных документов на пищевые продукты, параметрами, указанными в санитарно-эпидемиологических заключениях или свидетельствах о госрегистрации (в графе "Гигиеническая характеристика продукции"); измерения температуры скоропортящихся продуктов проводятся для установления соответствия условий транспортировки условиям хранения, установленным изготовителем
Санитарно-техническое Состояние пищеблока, оборудование и т.п.	Визуальный, документальный, инструментальный	Включая контроль при проведении ремонтных работ
Условия хранения пищевых Продуктов и соблюдение установленных сроков годности	Визуальный, документальный, инструментальный	Сроки годности и условия хранения — установленные изготовителем и установленные нормативными документами
Технологические процессы	Визуальный, инструментальный, в т.ч. хронометраж	Включая контроль "закладки" продуктов и Контроль технологических режимов приготовления продукции
Санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения	Визуальный, инструментальный, лабораторный в т.ч. экспресс - методы	При визуальном контроле рекомендуется использовать оценочные коэффициенты (бальные шкалы)
Состояние здоровья персонала	Документальный, визуальный (ежедневный осмотр)	Документальный — на основании сведений из личных медицинских книжек; ежедневный осмотр — с регистрацией результатов в "журнале здоровья"

Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Визуальный, лабораторный	В том числе с использованием камер слежения в зоне обработки рук на входе в производственные помещения (“санитарный пост”)
Наличие у персонала Гигиенических знаний и навыков	Аттестация	Производится в форме опроса, анкетирования и т.п. — при приеме на работу и, выборочно, с определенной периодичностью
Готовая кулинарная Продукции (приемочный контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный (выборочный), инструментальный (температуры подачи), оставление суточной пробы, контроль сроков реализации	Проводится в соответствии с технической (технологической) документацией на продукцию (технологическими картами, настоящими методическими указаниями и др. документами)
Прием пищи питающимися	Визуальный, хронометраж	Проводится педагогами

3.3.Контрольные точки

Точка отбора	Объект исследования	Определяемые показатели
Производственные помещения, персонал	Объекты производственного окружения, руки продавца, инвентарь, спецодежда персонала	Смывы
Производственные помещения	Параметры микроклимата	Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха
Производственные помещения	Уровни освещенности, шума	Соответствие СП 2.1.3678-20
Производственные помещения	Изготавливаемая продукция	Органолептические, микробиологические, физико-химические показатели, показатели безопасности
Производственные помещения	Вода из разводящей сети	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Производственные помещения, складские помещения	Рабочий дезинфицирующий раствор заданной концентрации	Содержание ионов активного хлора или аммония
Складские помещения, производственные помещения	Холодильное оборудование, камеры для хранения продукции	Температурный режим
Складские помещения, производственные помещения, административные помещения	Система вентиляции	Эффективность работы системы вентиляции

3.4. Пояснительная записка включает в себя следующие разделы

1. Общие положения
2. Порядок организации и проведения производственного контроля
3. Состав программы производственного контроля
4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля
5. Организация взаимодействия с Управлением Роспотребнадзора по региону
6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих
7. Перечень должностных лиц, на которые возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.
8. Перечень химических веществ физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.
9. Список работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздрава России №302 —н от 12.04.2011 г и профессионально гигиенической подготовке.
10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых обеспечивается информирование населения, органов местного самоуправления, управления Росздравнадзора по региону.
11. Выполнение мероприятий специалистами организации, ответственными за проведение производственного контроля
12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю
13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований организации питания образовательных учреждений
14. Производственный контроль за качеством и безопасностью приготовляемых блюд
 - 14.1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима
 - 14.2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

3.5. Контроль критических контрольных точек объектов

№ п/п	Контрольные критические	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность КОНТ]ЭОЛЯ	Ответственный исполнитель
1	Входной контроль качества и безопасности условий перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов	Авто-транспорт	-наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра	Медицинская книжка водителя	Ежедневно, каждая единица транспорта	Кладовщик
			-наличие специализированного транспорта	Санитарный паспорт на транспорт		
			-санитарное состояние транспорта;			
			-наличие действующего санитарного паспорта, на транспорт			
			-соблюдение правил товарного соседства			
-соблюдение температурных условий транспортировки						
2	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов	Пищевая продукция: маркировка, упаковка, качество по органолептическим показателям	-визуальный осмотр партии товара	Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная; декларация о соответствии; сертификат соответствия; удостоверение о качестве	Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта	Кладовщик
			-оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		
3	Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья	Пищевая продукция, упаковка, оборудование склада	-контроль за соблюдением правил товарного соседства при размещении продукции на хранение, контроль за соблюдением сроков хранения	Идентификация продукции, размещаемой на хранение с указанием даты поступления.	Постоянно по каждой партии	Кладовщик, Заведующий п/эоизводством

№ п/п	Контрольные критические	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность КОНТЭОЛЯ	Ответственный исполнитель
				срока годности на каждой партии товара		
			-визуальный контроль за сохранением целостности и герметичности упаковки		постоянно	
			-визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции		постоянно	
			-контроль условий хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	Журнал контроля температуры и относительной влажности воздуха склада при хранении	Ежедневно	
			-контроль исправности холодильного оборудования, температуры холодильного хранения	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	
			-наличие и исправность измерительных приборов (термометров в холодильных камерах и психрометров в складских помещениях)		Ежедневно	
			-оценка загруженности складских помещений: объемы работающего холодильного оборудования и количество принимаемой продукции		1 раз в неделю	
			- лабораторный контроль упаковочных и вспомогательных материалов		1 раз в год	

№ п/п	Контрольные критические	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность КОНТ/ЭОЛЯ	Ответственный исполнитель
4	Контроль на этапах технологического процесса	Ассортиментный перечень производимой продукции	технология производства - наличия необходимой технологической и нормативной документации; - соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении продукции - соблюдение требований технологии витаминизации блюд	Соответствие ежедневного меню примерному (циклическому) Технологические карты Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Заведующий производством
			условия производства: - использование специального инвентаря; - исправность оборудования; - отсутствие встречных, пересекающихся потоков, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;	Маркировка инвентаря Акты технического осмотра оборудования	Ежедневно	
			ассортимент и объем производимой продукции - органолептический контроль качества производимой продукции;	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно, и каждая партия	Заведующий производством
			-лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности;	Протоколы испытаний аккредитованной лаборатории	2 раза в год	
			соблюдение условий хранения готовой продукции - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурного режима и сроков годности; - контроль за наличием маркировки и за наличием на этикетке информации,	Идентификация готовой продукции по срокам изготовления и срокам годности	ПОСТОЯННО	

№ п/п	Контрольные критические	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность КONTJЭОЛЯ	Ответственный исполнитель
			наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ; - наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления.		Каждая партия	
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования	Производственные и административно-бытовые помещения, технологическое оборудование	- санитарно-техническое состояние помещения;	Акт о техническом состоянии помещений Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжения и канализации	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	Руководитель административно-хозяйственной части
			- санитарно-техническое состояние систем вентиляции, водоснабжения и канализации;			
			- санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность;	Акт о техническом осмотре оборудования	1 раз в год	
			- лабораторный контроль воды из разводящей сети	Протокол испытания лаборатории Заключение о качестве воды	Один раз в 3 месяца	
6	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования	1) качество проведения санитарных обработок помещений, оборудования, инвентаря	1) соблюдение частоты проведения генеральной уборки;	График проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	Зав. ц/производством
			2) соблюдение частоты проведения уборки холодильного оборудования;	График уборки холодильного оборудования	Постоянно	
			3) маркировка уборочного инвентаря;	Контроль за наличием маркировки на инвентаре	ПОСТОЯННО	

№ п/п	Контрольные критические	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность КОНТ ЭОЛЯ	Ответственный исполнитель
			4) обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств;	Журнал учета дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	
			5) соблюдение санитарных требований на рабочем месте;		постоянно	
			6) смывы с объектов производственного окружения, посуды, рук и спецодежды персонала;	Протоколы лабораторных исследований по договору с ИЛЦ	1 раз в 2 месяца	
			7) своевременность сбора и удаление пищевых отходов;	Наличие договора	Ежедневно	
			8) вывоз ТБО, макулатуры;	Наличие договора	По условиям договора	
			9) контроль режима мытья внутрицеховой тары, инвентаря.	Инструкция по мытью инвентаря ручным способом	Постоянно	
		2) качество проведения работ по дезинсекции и дератизации	1) проведение работ по дезинсекции и дератизации;	Наличие договора на проведение работ по дезинсекции и дератизации; Санитарный паспорт	1 раз в год	
			2) наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте;		1 раз в год	
7	Контроль состояния производственной	1) проведение инструментальных исследований	1) микроклимат: -температура; -влажность воздуха; - скорость движения воздуха;	Журнал регистрации параметров микроклимата	1 раз в месяц	Зав. производством

№ п/п	Контрольные критические	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель		
	и окружающей среды	и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте	2) освещенность, шум;	Протоколы замеров	1 раз в год, а также после реконструкции и модернизации			
			3) эффективность работы вентиляции, ее техническая исправность	Акт ревизии системы вентиляции				
			4) своевременная утилизация использованных люминесцентных ламп	Договор на утилизацию люминесцентных ламп				
	2) территория объекта	1) благоустройство санитарное содержание территории;				постоянно	Руководитель административно-хозяйственной части	
								2) оборудование площадки мусоросборника;
								3) дезинфекция контейнера
8	Контроль личной гигиены и обучение персонала	Персонал организации	наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала;	Журнал здоровья Медицинские книжки сотрудников	Постоянно	Зав. ц/производством		
			наличие у персонала личных медицинских книжек;					
			своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а также своевременное гигиеническое обучение персонала;	График прохождения медицинских осмотров Журнал результатов медицинских осмотров работников цеха	1 раз в месяц Постоянно			
	наличие достаточного числа санитарной и специальной одежды;	Договор на централизованную стирку санитарной одежды	1 раз в месяц					

№ п/п	Контрольные критические	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность КONTЭОЛЯ	Ответственный исполнитель
			наличие средства для мытья и дезинфекции		1 раз в месяц	
			наличие аптечки первой помощи;		1 раз в месяц	
			контроль соблюдения правил личной гигиены персонала; 8) санитарно-просветительная работа с персоналом		Постоянно 1 раз в месяц	

**Анкетирование
учащихся по вопросу организации школьного питания
«Питание глазами детей»**

№ п/п	Вопросы	Ответ (+/-)
1	В каком классе ты учишься?	
	- 1-4 класс	
	- 5-7 класс	
	- 8-11 класс	
2	Как часто ты завтракаешь в школе?	
	- ежедневно	
	- 2-3 раза в неделю	
	- не завтракаю в школьной столовой - почему? (напиши причину)	
3	Как часто ты обедаешь в школе?	
	- ежедневно	
	- 2-3 раза в неделю	
	- не обедаю в школьной столовой - почему? (напиши причину)	
4	Если ты не ешь в школе горячую пищу (не завтракаешь и не обедаешь), то где ты питаешься?	
	- в буфете школьной столовой	
	- в классе (беру с собой из дома)	
	- по дороге в школу или домой	
	- в школе ничего не ем	
	- другой вариант ответа	
5	Завтракаешь ли ты дома перед выходом в школу?	
	- да, всегда	
	- да, иногда	
	- не завтракаю дома	
	- другой вариант ответа	
6	Если ты не питаешься в школе, то почему?	
	- мне не нравится питание в школе – еда невкусная	
	- мне не нравится питание в школе – еда холодная	
	- я не успеваю, т.к. времени на перемене недостаточно	
	- твой вариант ответа (напиши причину)	
	- затрудняюсь ответить	
7	Ты покупаешь что-нибудь в школьном буфете? Если покупаешь, то как часто?	
	- не покупаю	
	- покупаю ежедневно	
	- покупаю 2-3 раза в неделю	
	- другой вариант ответа	
8	Что чаще всего ты покупаешь в школьном буфете?	

	- покупаю ежедневно	
	- покупаю 2-3 раза в неделю	
	- другой вариант ответа	
8	Что чаще всего ты покупаешь в школьном буфете?	

	- булочки, пиццу, пирожки, печенье (отметь или предложи свой вариант)	
	- затрудняюсь ответить	
	- в школьном буфете ничего не покупаю	
9	Что бы ты хотел изменить в школьном питании?	
	- чтобы пищу подавали горячей	
	- чтобы разнообразили меню	
	- чтобы давали фрукты	
	- чтобы при раздаче пищи работники были в перчатках	
	- чтобы порции были больше	
	- чтобы изменили ... (допиши)	
	- ничего. Все в питании меня устраивает	
	Расскажи нам, что ты любишь кушать?	
10	Какие первые блюда ты любишь и ешь с удовольствием?	
	- например: овощной суп, борщ, щи, гороховый суп, суп с фрикадельками (отметь или предложи свой вариант)	
	- вообще не ем первые блюда	
11	Какие вторые блюда ты любишь и ешь с удовольствием?	
	- например: макароны, картофельное пюре, котлета мясная, котлета рыбная, гуляш, овощные блюда, плов (отметь или предложи свой вариант)	
	- вообще не ем вторые блюда	
12	Какие блюда из рыбы ты любишь?	
	- рыбные котлеты	
	- рыба тушеная	
	- любое рыбное блюдо	
	- не ем рыбу вообще	
	- твой вариант рыбного блюда	
13	Какие молочные, кисломолочные продукты (блюда) ты любишь?	
	- например: молочная каша, молоко, кефир, йогурт, творог, запеканка творожная (отметь или предложи свой вариант)	
	- не люблю и вообще не ем (перечисли, какие именно молочные или кисломолочные блюда ты не ешь)	
14	Какие напитки тебе нравятся?	
	- например: чай, сок, компот (отметь или предложи свой вариант)	
	- затрудняюсь ответить	
15	Какие блюда из школьного меню ты заменил бы на другие?	

Спасибо, что ответил на все вопросы!

**Анкетирование родителей (законных представителей) учащихся
по вопросу организации школьного питания
«Питание глазами родителей»**

№ п/п	Вопросы	Ответ (+/-)
1	В каком классе учится Ваш ребенок (Ваши дети)?	
	- 1 - 4 класс	
	- 5 - 7 класс	
	- 8 - 11 класс	
2	Как часто Вы интересуетесь питанием ребенка в школе?	
	- ежедневно	
	- иногда	
	- не интересуюсь	
3	Проверяете ли Вы питание в школьной столовой лично?	
	- да, регулярно (как часто? _____)	
	- не прихожу в столовую	
	- отслеживаю организацию питания через сайт школы	
	- хочу, но не знал (а), что это возможно	
	- Ваш вариант ответа	
4	Откуда Вы получаете или можете получить информацию о питании Вашего ребенка?	
	- информирует классный руководитель	
	- рассказывает ребенок	
	- получаю информацию через сайт общеобразовательной организации	
	- Ваш вариант ответа	
5	Ваш ребенок получает в школе питание платно или бесплатно (льготное питание)?	
	- платно	
	- бесплатно (льготное питание)	
	- не ест в школьной столовой	
6	Как часто Ваш ребенок завтракает в школе (горячая пища)?	
	- ежедневно	
	- 2 - 3 раза в неделю	
	- очень редко	
	- не завтракает в школьной столовой	
7	Как часто Ваш ребенок обедает в школе (горячая пища)?	
	- ежедневно	
	- 2 - 3 раза в неделю	
	- очень редко	
	- не обедает в школьной столовой	
8	Если Ваш ребенок не ест в школе горячую пищу (не завтракает и не обедает), то где он питается?	
	- в буфете школьной столовой	
	- в классе (берет с собой из дома)	
	- по дороге в школу или домой	
	- в школе ничего не ест	
	- затрудняюсь ответить	
9	Ваш ребенок завтракает дома перед выходом в школу?	
	- да, всегда	

	- да, иногда	
	- не завтракает дома	
	- Ваш вариант ответа	
10	Ваш ребенок берет с собой в школу еду? Что именно?	
	- да, берет всегда (уточните, что именно)	
	- да, иногда (уточните, что именно)	
	- ничего не берет	
	- затрудняюсь ответить	
11	Если Ваш ребенок не питается в школе, то почему?	
	- не имеет материальной возможности	
	- ему не нравится питание в школе – еда невкусная	
	- ему не нравится питание в школе – еду подают холодной	
	- он не успевает, т.к. времени на перемене недостаточно	
	- иная причина (напишите что)	
	- затрудняюсь ответить	
12	Если Ваш ребенок хоть иногда питается в школьной столовой, что ему нравится из школьного меню больше всего?	
	- напишите, пожалуйста:	
	- не рассказывает мне	
	- ничего не нравится, ест без удовольствия	
13	Вы даете ребенку деньги на покупку еды в школьном буфете?	
	- да, ежедневно	
	- иногда	
	- не даю	
14	Что Ваш ребенок чаще всего покупает в школьном буфете?	
	- булочки, пиццу, пирожки, печенье (отметьте или предложите свой вариант)	
	- затрудняюсь ответить	
	- в школьном буфете ничего не покупает	
	- ваш вариант	
15	Если покупает, то как часто?	
	- ежедневно	
	- 2 - 3 раза в неделю	
	- затрудняюсь ответить	
16	Что бы Вы хотели изменить в школьном питании?	
	- чтобы пищу подавали горячей	
	- чтобы разнообразили меню (напишите, чем)	
	- чтобы давали детям фрукты	
	- чтобы при раздаче пищи работники были в перчатках	
	- чтобы порции были больше	
	- чтобы была бесконтактная оплата	
	- Ваш вариант	
	- ничего	
17	Считаете ли Вы, что в рационе ребенка обязательно должны быть следующие продукты?	

	- печень	
	- блюда из рыбы	
	- блюда из творога	
	- блюда из яиц	
	- молочные каши	
	- ваши варианты	
Расскажите о пищевых предпочтениях Вашего ребенка		
18	Какие первые блюда любит и ест с удовольствием Ваш ребенок?	
	- например: овощной суп, борщ, щи, гороховый суп, суп с фрикадельками (отметьте или предложите свой вариант)	
	- Ваш вариант первого блюда	
	- вообще не ест первые блюда	
19	Какие вторые блюда любит и ест с удовольствием Ваш ребенок?	
	- например: макароны, картофельное пюре, котлета мясная, котлета рыбная, гуляш, овощные блюда, плов (отметьте или предложите свой вариант)	
	- Ваш вариант второго блюда	
	- вообще не ест вторые блюда	
20	Какие блюда из рыбы любит Ваш ребенок?	
	- рыбные котлеты	
	- рыба тушеная	
	- любое рыбное блюдо	
	- не ест рыбу вообще	
	- Ваш вариант рыбного блюда	
21	Какие молочные, кисломолочные продукты (блюда) любит Ваш ребенок?	
	- например: молочная каша, молоко, кефир, йогурт, творог, запеканка творожная (отметьте или предложите свой вариант)	
	- Ваш вариант	
	- не любит молоко\кисломолочные продукты (блюда), не ест вообще	
22	Какие напитки нравятся Вашему ребенку?	
	- перечислите:	
	- затрудняюсь ответить	

Спасибо, что Вы ответили на все вопросы!

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

родительская комиссия, проводившая проверку:

№п/п	Вопросы	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?		
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?		
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
10	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?		