

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ
1-4 КЛАССОВ
ГОСУДАРСТВЕННЫХ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ**

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 статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», в котором предусмотрено бесплатное горячее питание всех обучающихся начальной школы. Возрастает ответственность образовательных организаций за организацию предоставления качественного питания, удовлетворяющего физиологические потребности детей в период пребывания в организованных коллективах.

Региональный стандарт создает в Рязанской области единообразие в структуре нормативно-правового обеспечения, требований по созданию технико-технологических условий с учетом экономических факторов обеспечения безопасности и качества питания и его документационного сопровождения на основе соблюдения требований законодательных и нормативных документов, действующих санитарно-гигиенических норм и правил.

Требования к обеспечению безопасности и качеству питания, установленные стандартом, являются дополняющими к выполнению обязательных требований к продукции и услугам предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, которые установлены в Федеральных законах, Технических регламентах Таможенного союза (ТР ТС), национальных стандартах и СанПиН.

Стандарт регулирует на уровне региона, муниципалитета и образовательной организации вопросы, связанные с созданием необходимых условий по организации обеспечения сбалансированного, безопасного, качественного и здорового питания обучающихся образовательных организаций. Положения стандарта применяются региональными органами управления, муниципальными органами управления, операторами питания, общеобразовательными организациями в целях координации, взаимодействия и гарантии организаций выполнять обязательные функции в соответствии с действующим законодательством.

Цель регионального стандарта - обеспечить бесплатным гарантированно безопасным и качественным горячим питанием 100% обучающихся начальной школы, увеличить охват горячим питанием обучающихся старших

возрастных групп в соответствии с их потребностями и с учетом норм потребления основных пищевых веществ и пищевых продуктов.

Задачами являются:

- создание условий для эффективного выполнения федерального законодательства и поручений Президента по обеспечению здоровым горячим питанием обучающихся начальной школы в Рязанской области;

- укрепление здоровья детей и подростков Рязанской области на основе сбалансированного качественного питания обучающихся, выполнения принципов здорового питания, норм потребления и сбалансированности рационов;

- развитие материально-технической базы пищеблоков образовательных организаций Рязанской области, в том числе путем привлечения внебюджетных средств;

- постоянный мониторинг качества питания и анализ эффективности использования бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся Рязанской области;

- обеспечение доступности информации об организации питания в школах, развитие общественного контроля качества питания с участием родителей.

Выполнение указанных задач будет обеспечиваться на основе следующих принципов:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах и микронутриентах;

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая транс-изомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

Данные принципы указаны в Федеральном законе от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статье 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (Статья 2.1).

Раздел 1. Состояние организации питания обучающихся Рязанской области

В стандарте содержится комплекс требований к созданию условий безопасного, качественного и сбалансированного питания обучающихся на основе рекомендованных норм потребления пищевых продуктов и необходимых пищевых веществ, макро- и микронутриентов в соответствии с физиологическими потребностями организма школьников.

В данном нормативном документе указаны общие требования к условиям технологии производства кулинарной продукции, приемки, хранения и реализации пищевой продукции, технологического оборудования и инвентаря, организации контроля качества и управления в системе школьного питания, формирование культуры здорового питания обучающихся.

1.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания

В Рязанской области предоставление питания обучающимся осуществляется по моделям - столовые, работающие на продовольственном сырье, и столовые доготовочные и столовые буфеты раздаточные.

Охват одноразовым горячим питанием обучающихся начальных классов составляет 100% в соответствии с требованием Федерального закона от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ (статья 25.2 п. 1) за счет бюджетных средств.

Перечень необходимых нормативно-правовых документов по организации школьного питания, в том числе принятых в Рязанской области, приведен в таблице 1.

Перечень правовых и нормативных документов по организации питания обучающихся образовательных организаций Рязанской области (таблица №1).

Вид документа	Наименование документа
Федеральные документы	
Послание Президента Российской Федерации от 15.01.2020 г. б/н	
Федеральный закон РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»
Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ	«О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ	«Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
Федеральный закон 44-ФЗ	«О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
Постановление Правительства РФ от 29.12.2021 № 2571	«О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов правительства Российской Федерации»
Постановление Правительства РФ от 20.10.2021 года № 1802	«Об утверждении правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации»

	Федерации»
Технический регламент ТС Комиссии Таможенного союза от 9.12. 2011 г. № 880	«О безопасности пищевой продукции»
Технический регламент ТС Комиссии Таможенного союза от 9.12. 2011 г. № 881	«Пищевая продукция в части ее маркировки»
Технический регламент ТС Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769	«О безопасности упаковки»
Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 № 883	«Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»
Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 № 987	«О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299	«О применении санитарных мер в евразийском таможенном союзе»
Технические регламенты Евразийского экономического союза (ТР ЕАЭС)	Документ, устанавливающий обязательные для применения и исполнения на таможенной территории ЕАЭС требования к продукции (внешний вид, состав и т.п.) и связанным с требованиями к продукции процессам производства, монтажа, наладки, эксплуатации (использования), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации
Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 21 от 28.01.2021 Об утверждении	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания

санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания»	
Региональный уровень	
Закон Рязанской области от 24.12.2021 г. № 101-ОЗ	«Об областном бюджете на 2022 год и на плановый период 2023 и 2024 годов»
Закон Рязанской области от 28.08.2013 г. № 42-ОЗ	«Об образовании в Рязанской области»
Постановление Правительства Рязанской области от 30.10.2013 г. № 344	«Об утверждении государственной программы Рязанской области «Развитие образования и молодежной политики»

Стандарт разработан также с учетом требований межгосударственных и национальных стандартов, санитарных норм и правил:

- ГОСТ Р 51740-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» от 29 декабря 2003 г. № 401-ст.;
- ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
- ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
- ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
- ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги

общественного питания. Общие требования;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- 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)»;

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

- МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций»;

- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».

Раздел 2. Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся образовательных организаций Рязанской области

2.1. Потребность в основных пищевых веществах, ассортимент продуктов, рационы питания обучающихся

Приложение 3 содержит рекомендованное примерное десятидневное цикличное меню приготавливаемых блюд для детей 7-11 лет с сахарным диабетом, для организации питания в образовательных учреждениях;

Приложение 4 содержит рекомендованное примерное десятидневное цикличное меню приготавливаемых блюд для детей 12 лет и старше с сахарным диабетом, для организации питания в образовательных учреждениях.

В приложении 7 рекомендация министерства здравоохранения Рязанской области на использование данного меню в работе.

Приложение 5 содержит рекомендованное для использования в работе типовое 10-ти дневное основное (организованное питание) меню.

В приложении 6 информация о разработке данного меню АНО «Институт отраслевого питания».

Таблица 2 - Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 7-11 лет (г, мл, нетто).

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы (г, мл, в сутки) по СанПиН	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак (25%)	обед (35%)	полдник	2-разовом (60%)	3-разовом
1	Хлеб ржаной	80	20	28	8	48	56
2	Хлеб пшеничный	150	37,5	52,5	15	90	105
3	Мука пшеничная	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
4	Крупы, бобовые	45	11,25	15,7	4,5	26,95	
5	Макаронные изделия	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
6	Картофель	187	46,7	65,4	18,7	112,1	130,8
7	Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень	280	70	98	28	168	196
8	Фрукты свежие	185	46,25	64,75	18,5	110	128,5
9	Сухофрукты	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	50	70	20	120	140
11	Мясо 1 категории	70	17,5	24,5	7	24,5	31,5
12	Субпродукты (печень, язык,	30	7,5	10,5	3	18	21

	сердце)						
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
14	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое	58	14,5	20,3	5,8	34,8	40,6
15	Молоко	300	75	105	30	180	210
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	37,5	52,5	15	90	105
17	Творог (5-9% массовой доли жира)	50	12,5	17,5	5	30	35
18	Сыр	10	2,5	3,5	1	6	7
19	Сметана	10	2,5	3,5	1	6	7
20	Масло сливочное	30	7,5	10,5	3	18	21
21	Масло растительное	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
22	Яйцо 1 шт.	1	-	-	-	1 яйцо в 3 дня	
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска)	30	7,5	10,5	3	18	21
24	Кондитерские изделия	10	2,5	3,5	1	6	7
25	Чай	1	0,25	0,35	0,01	0,6	0,61
26	Какао-порошок	1	0,25	0,35	0,01	0,6	0,61
27	Кофейный напиток	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22

28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,05	0,07	0,02	0,12	0,14
29	Крахмал	3	0,75	1,05	0,03	1,8	1,83
30	Соль	3	0,75	1,05	0,03	1,8	1,83
31	Специи	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22

Таблица 3 - Среднесуточные наборы пищевых продуктов при приготовлении блюд и напитков для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 12 лет и старше (г, мл, нетто) Рязанской области

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы СанПиН	Доля потребления в период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи		
			2.3/2.4.3590-20, в сутки	завтрак	обед	полдник	2-разовом	3-разовом
				-25%	-35%	-10%	-60%	-70%
1	Хлеб ржаной	120	30	42	12	72	84	
2	Хлеб пшеничный	200	50	70	20	120	140	
3	Мука пшеничная	20	5	7	2	12	14	
4	Крупы, бобовые	50	12,5	17,5	5	30	35	
5	Макаронные изделия	20	5	7	2	12	14	
6	Картофель	187	46,7	65,4	18,7	112,1	130,8	
7	Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень	320	80	112	32	192	224	

8	Фрукты свежие	185	46,25	64,75	18,5	111	129,5
9	Сухофрукты	20	5	7	2	12	14
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	50	70	20	120	140
11	Мясо 1 категории	78	19,5	27,3	7,8	46,8	54,6
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	10	14	4	24	28
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	53	13,25	18,55	5,3	31,75	37,05
14	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое	77	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9
15	Молоко (массовая доля жира 2,5% и 3,2%)	350	87,5	122,5	35	210	245
16	Кисломолочная пищевая продукция	180	45	63	18	108	126
17	Творог (5-9% массовой доли жира)	60	15	21	6	36	42
18	Сыр	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
19	Сметана	10	2,5	3,5	1	6	7
20	Масло сливочное	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
21	Масло растительное	18	4,5	6,3	1,8	10,8	12,6
22	Яйцо диетическое шт.	1				1 яйцо в три дня	
23	Сахар (в том числе для	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5

	приготовления блюд и напитков, промышленного выпуска)						
24	Кондитерские изделия	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
25	Чай	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22
26	Какао	1,2	0,3	0,42	0,12	0,72	0,84
27	Кофейный напиток	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,075	0,105	-	0,12	-
29	Крахмал	4	1	1,4	0,4	2,4	2,44
30	Соль поваренная пищевая йодированная	5	1,25	1,75	0,5	3	3,5
31	Специи	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22

Количество пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ, необходимых для удовлетворения физиологической потребности обучающихся Рязанской области в период пребывания в образовательной организации рассчитано на каждый прием пищи: при одnorазовом, двухразовом и трехразовом питании (таблицы 4 и 5).

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.

Таблица 4 - Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 7 до 11 лет (расчет для обучающихся Рязанской области).

№п/п	Наименование пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации	Общее количество при приемах пищи
------	------------------------------	-------------------	---	-----------------------------------

			завтрак	обед	полдник	2-разовом	3-разовом
1	Белки	г	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9
2	Жиры	г	19,75	27,65	7,9	47,4	55,3
3	Углеводы	г	83,75	117,25	33,5	201	234,5
	Энергетическая ценность	ккал	587,5	822,5	235	1410	1645
5	Витамин В ₁	мг	0,3	0,42	0,12	0,72	0,84
	(тиамин)						
6	Витамин В ₂	мг	0,35	0,42	0,14	0,77	0,91
	(рибофлавин)						
7	Витамин С (аскорбиновая кислота)	мг	15	21	6	36	42
8	Витамин А	мг	0,175	0,182	0,07	0,357	0,364
	(ретиноловый эквивалент)						
9	Витамин D	мкг	2,5	3,5	1	6	7
10	Витамин Е	мг	2,5	3,5	1	6	7
	(токофероловый эквивалент) <*>						
11	Кальций	мг	275	386	110	661	771
12	Фосфор	мг	275	386	110	661	771
13	Магний	мг	62,5	87,5	25	150	175
14	Железо	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,4

15	Цинк <*>	мг	2,5	3,5	1	3,5	4,5
16	Йод	мг	0,025	0,035	0,01	0,035	0,045
17	Селен	мг	0,007	0,01	0,003	0,017	0,02
18	Фтор	мг	0,75	1,05	0,3	1,8	2,11

Таблица 5 - Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 12 лет и старше (расчет для обучающихся Рязанской области)

№ п/п	Название пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-разовом	3-разовом
1	Белки	г	22,5	31,5	9	54	63
2	Жиры	г	23	32,2	9,2	55,2	64,4
3	Углеводы	г	95,75	134,05	38,3	229,8	268,1
4	Энергетическая ценность	ккал	678,25	949,55	271,3	1627,8	1645
5	Витамин В ₁	мг	0,35	0,49	0,14	0,84	0,98
6	Витамин В ₂	мг	0,4	0,56	0,16	0,96	1,12
7	Витамин С	мг	17,5	24,5	7	42	49
8	Витамин А	мг	0,225	0,315	0,09	0,54	0,63
	(ретиноловый эквивалент)						
9	Витамин D	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,2

10	Витамин Е	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,2
	(токофероловый эквивалент)						
11	Кальций	мг	300	420	120	720	840
12	Фосфор	мг	300	420	120	720	840
13	Магний	мг	75	105	30	180	210
14	Железо	мг	4,25	5,95	1,7	10,2	11,9
15	Цинк <*>	мг	3,5	4,9	1,4	8,4	9,8
16	Йод	мг	0,03	0,042	0,012	0,072	0,084
17	Селен	мг	0,012	0,017	0,005	0,029	0,034
18	Фтор	мг	1	1,4	0,4	2,4	2,84

В таблице 6 дана структура распределения потребности в пищевых веществах по режимам питания, эти нормы должны соблюдаться при формировании рационов питания.

Таблица 6 - Распределение потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся образовательных организаций по приемам пищи

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в %	Распределение потребности в пищевых веществах по приемам пищи, в %			
		одноразовое питание		2-разовое питание (завтрак и обед)	3-разовое питание (завтрак, обед, полдник)
		завтрак	обед		

Завтрак	20-25	25		25	25
Обед	30-35		35	35	35
Полдник	10-15				10
Всего за период пребывания в школе	60-75	25	35	60	70

На каждый день утверждается и подписывается в соответствии с требованиями ежедневное меню, которое составляется в полном соответствии с основным (примерным) меню, с указанием приема пищи, наименования блюд, массы порций и калорийности (пп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Контроль соответствия рационов питания установленным требованиям проводится в соответствии с приемами пищи, дням 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) и в общей сумме потребления рациона питания;
- нормы вложения пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции.

2.2. Техничко-технологические условия по обеспечению производства безопасного и качественного питания обучающихся

Для создания условий обеспечения качества приготовления кулинарной продукции в пищеблоке в образовательных организациях разрабатываются необходимые документы:

- технологический паспорт пищеблока;
- план проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой;
- план проведения технических осмотров оборудования, метрологических работ;
- план технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания;
- перспективный план потребности в производственно-технологическом оборудовании для переоснащения пищеблока и столовой;
- план проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том

числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий);

- программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП.

Необходимый перечень производственно-технологического оборудования рекомендован для пищеблоков образовательных организаций Рязанской области с разными моделями предоставления услуг питания (приложение 1).

Для характеристики помещений и оборудования пищеблоков в каждой образовательной организации составляется Технологический паспорт пищеблока столовой по определенной форме (приложение 2).

Выходной контроль готовой продукции и допуск ее на раздачу осуществляет бракеражная комиссия, созданная и утвержденная в соответствии с приказом руководителя образовательной организации.

Результаты контроля качества готовой кулинарной продукции по органолептическим показателям вносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

2.3. Создание условий для участия родителей в контроле за питанием обучающихся (методические рекомендации)

1. Общие положения

В соответствии со ст. 41 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», образовательная организация гарантирует обучающимся охрану здоровья и безопасность. Родители (законные представители) обучающихся являются участниками образовательного процесса. Взаимодействие родительской общественности с образовательной организацией по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания расширяет и оптимизирует показатели общего мониторинга качества питания обучающихся.

Задачи родительского контроля за организацией питания детей - повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждой конкретной образовательной организации.

Важнейший аспект родительского контроля - выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся.

Для организации эффективного родительского контроля школьного питания необходимо создать условия для участия родителей (законных представителей) в

контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

В соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г. «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. (далее - МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 г.), порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, должен быть регламентирован локальным нормативным актом образовательной организации.

Этапы проведения мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях

Образовательная организация разрабатывает порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи. Разработка Порядка, обеспечивающего гарантию охраны здоровья и безопасности обучающихся, находится в компетенции образовательной организации и может включать дополнительные требования, не противоречащие правовым нормам Российской Федерации.

Прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающегося, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания, ведет образовательная организация. Ответ образовательной организации на обращение родителя по участию необходимо направить в возможно короткие сроки, предпочтительно не позднее 5 рабочих дней.

При Управляющих советах образовательных организаций или Советах родителей на основании и в соответствии с локально-нормативными актами образовательной организации формируется родительская комиссия по контролю за качеством организации питания. Совместно с родителями в состав таких комиссий могут входить представители образовательной организации, организаторы питания, независимые эксперты. Работа данных комиссий должна быть построена с соблюдением санитарных условий.

Образовательная организация утверждает/согласовывает положение, график работы и формы актов проверки/чек-листы/анкеты комиссии по контролю за качеством организации питания.

Образовательная организация обеспечивает информационную доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов

мониторинга.

Образовательная организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей (законных представителей), направленные на улучшение системы организации питания обучающихся.

Проведение мониторинга.

Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г. в порядке, установленном локально-нормативным актом образовательной организации, при сопровождении ответственного представителя образовательной организации. Количество членов комиссии при одновременном посещении помещения для приема пищи не должно нарушать режима питания обучающихся.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

задавать ответственному представителю образовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств;

запрашивать сведения о качестве и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и ненарушения производственного процесса;

отвлекать обучающихся во время приема пищи;

находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;

производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные».

В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют свои оценочные листы (чек-листы) (приложение № 2 МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г.), на основании которых члены комиссии составляют акт проверки по результату мониторинга.

По результату мониторинга организации питания члены комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии) в адрес образовательной организации, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в Управляющий совет (при наличии), в адрес администрации образовательной организации.

Порядок допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в образовательные организации для проведения мониторинга качества питания

Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя образовательной организации;

войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;

в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе в определенный период;

применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.

Раздел 3. Управление организацией питания в Рязанской области

3.1. Управление организацией питания на уровне образовательной организации

Управление организацией питания обучающихся на уровне образовательной организации включает планирование деятельности, выполнение процессов деятельности, контроль и мониторинг выполнения процессов организации питания, анализ результатов выполнения процессов.

В таблице 7 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательной организации.

Таблица 7 – Рекомендуемый перечень нормативных документов, которые разрабатываются в образовательной организации

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Положение о школьной столовой	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
2	Положение об организации горячего питания, питьевого режима, питания обучающихся из социально незащищенных семей, организации рационального питания обучающихся на платной основе	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
3	Положение о бракеражной комиссии	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
4	Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в т.ч. о порядке доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи для проведения контроля	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
5	Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
6	Технологический паспорт пищеблока	один раз в пять лет, ежегодная актуализация	зав. производством
7	Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная	зав. производством

		актуализация	
8	Примерное (циклическое) меню на две возрастные группы: 7-11 лет и старше 12 лет	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, производством
9	Ежедневное меню	ежедневно	зав. производством
10	Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год)	от одного года до трех лет	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, производством
11	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	ежегодно	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, производством, комиссия
12	Приказ об организации питания с указанием ответственного лица	на определенный период	руководитель образовательной организации
13	Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания, в рамках рабочей программы воспитания общеобразовательной организации	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
14	Приказы и планы, принимаемые в ОУ	ежегодно	руководитель образовательной организации
14.1	Приказ об организации питания обучающихся образовательной организации на текущий период	ежегодно	руководитель образовательной организации
14.2	Приказ о создании бракеражной комиссии	ежегодно	руководитель образовательной организации
14.3	Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности экологически чистой питьевой водой (диспенсеры, спенсеры, кипяченая вода)	ежегодно	руководитель образовательной организации
14.4	Приказ по утверждению графика приема пищи	ежегодно	руководитель образовательной организации

14.5	Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей на бесплатное питание, подтверждающие документы)	ежегодно	руководитель образовательной организации
14.6	Приказ об утверждении состава общественной комиссии по контролю за качеством организации питания	ежегодно	руководитель образовательной организации
15	Протоколы заседаний родительской комиссии по рассмотрению вопроса организации питания	постоянно	ответственный за питание
16.1	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно	зав. производством
16.2	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	постоянно	зав. производством
16.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	постоянно	зав. производством
16.4	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно	зав. производством
16.5	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	постоянно	зав. производством
16.6	Ведомость контроля за рационом питания	периодически	ответственный за питание
16.7	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	ежегодно	ответственный за питание
16.8	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ежегодно	ответственный за питание
16.9	Договор на вывоз пищевых отходов из пищеблока	ежегодно	ответственный за питание

В таблице 8 представлена информация, которая должна быть размещена на официальном сайте общеобразовательной организации в сети «Интернет» по вопросам питания

Вопросы	Примечания
Наличие на официальном сайте общеобразовательной организации в сети «Интернет» раздела «Организация	Информационное обеспечение организации питания обучающихся и их родителей, всех заинтересованных сторон СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

питания»	МР 2.4.0179-20 п. 2.7
Раздел «Организация питания» включает в себя:	
Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в т.ч. о порядке доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи для проведения контроля	МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»
Приказ об утверждении состава общественной комиссии по контролю за качеством организации питания	МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»
Режим питания обучающихся	МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»
Информацию о соблюдении требований к оформлению и содержанию меню - по показателям СанПиН и по показателям ФЦМОП	Активная ссылка, направленная в ФЦМОП
Памятку для родителей (законных представителей) обучающихся по организации питания детей в семье	МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» (раздел IV)
Примерное меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.3
Утвержденное руководителем общеобразовательной организации ежедневное меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	Статья 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (МР 2.4.0179-20 п. 2.7)
Информацию по калорийности блюд и по приемам пищи	Соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Информацию 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
Информацию о наличии диетического меню в образовательной организации	п. 13 Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений

	некоторых актов Правительства Российской Федерации, утвержденных Постановлением Правительства Российской Федерации от 20 октября 2021 года № 1802
Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях	п. 13 Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации, утвержденных Постановлением Правительства Российской Федерации от 20 октября 2021 года № 1802
Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации	
Формы обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию	

Таблица 9 - Критерии эффективности организации питания и оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся образовательной организации Рязанской области

№ п/п	Критерии оценки результатов организации питания обучающихся	Содержание критерия	Баллы
1	Выполнение установленных требований в соответствии с принятыми законодательными и нормативными документами по информационному обеспечению организации питания обучающихся (Раздел «Организация питания» на сайте общеобразовательной организации в сети «Интернет». Раздел «Организация питания» включает в себя необходимый перечень информации об организации питания)	Согласно требованиям Регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Рязанской области	Соответствует - 3 б., Частично соответствует - 2 б., Не соответствует - 0 б.
2	Выполнение установленных требований в соответствии с принятыми законодательными и нормативными документами к обеспечению сбалансированного питания обучающихся		
3	Выполнение требований к условиям обеспечения питанием обучающихся		

	образовательных организаций и предприятий, предоставляющих услуги питания (предприятия)	
4	Выполнение требований, направленных на дополнительные меры по формированию культуры питания обучающихся	
5	Выполнение требований, направленных на организацию контроля качества питания	

**РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ОСНАЩЕНИЯ СТОЛОВЫХ, ОРГАНИЗУЮЩИХ ПО РАЗНЫМ
МОДЕЛЯМ ПИТАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЯХ***

*Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации.

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроек (передвижные)	Стеллажи для гастроек (передвижные)	Стеллажи для гастроек (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроек			Контейнеры передвижные для гастроек
2	Производственные				

	помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		

		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Универсальный привод	Универсальный привод		
		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Догоготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательная машина	
				Моечные ванны	

				Стеллаж передвижной	
				Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	Производственные столы (не менее 2)	Производственные столы (не менее 2)	

		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2)	
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ	Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайсер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВ, слайсер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Совмещается с горячим цехом: Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная	

				машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	

		Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	Производственный стол	Совмещается с доготовочным цехом	
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)		
		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц		
		Овоскоп	Овоскоп		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.12	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	

		(трехсекционные)	(трехсекционные)	(трехсекционные)	
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (2-секционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.13	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)

					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов)
					Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды
					Раковина для мытья рук
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

**Структура технологического паспорта пищеблока
образовательной организации**

ПАСПОРТ

пищеблока _____
наименование образовательной организации

Адрес
месторасположения: _____

Телефон _____ эл. почта: _____

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся;
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся;
3. Модель предоставления услуги питания:
 - оператор питания;
 - длительность контракта;
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции;
5. Инженерное обеспечение пищеблока:
 - водоснабжение;
 - горячее водоснабжение;
 - отопление;
 - водоотведение;
 - вентиляция помещений;
6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока;
7. Материально-техническое оснащение пищеблока;
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой;
9. Характеристика бытовых помещений;

- 10. Штатное расписание работников пищеблока;
- 11. Форма организации питания обучающихся;
- 12. Перечень нормативных и технологических документов;

1. Общие сведения об образовательной организации, указывается следующая информация:

Руководитель образовательной организации _____

Ответственный за питание обучающихся _____

Численность педагогического коллектива _____ чел.

Количество классов по уровням образования _____

№ п/п	Классы	Количество о классов	Численность обучающихся, всего, чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс			
2	2 класс			
3	3 класс			
4	4 класс			
	и т.д.			

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			

	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

Модель предоставления питания	
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя, отчество руководителя, контактное лицо	
Контактные данные: тел./эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	- транспорт образовательной

	организации - транспорт оператора питания - транспорт организации поставщика пищевой продукции - транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию - арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²
 (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьные базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты

1	Складские помещения				
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
2.3	Мясо-рыбный цех				
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех				
2.6	Холодный цех				
2.7	Мучной цех				
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц				
2.11	Моечная кухонной посуды				
2.12	Моечная столовой посуды				
2.13	Моечная и кладовая тары				
2.14	Производственное помещение				

9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повара						
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

10. Форма организации питания обучающихся:

- предварительное накрытие столов;
- самообслуживание;
- шведский стол;
- меню по выбору.

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню;
- Ежедневное меню;
- Меню-раскладка;
- Технологические карты (ТК);
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара;
- Накопительная ведомость;
- График приема пищи;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- Ведомость контроля за рационом питания;
- Приказ о составе бракеражной комиссии;
- График дежурства преподавателей в столовой;
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
- Программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся;
- Положение об организации питания обучающихся;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Приказ об организации питания;
- Должностные инструкции персонала пищеблока;
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

12. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений

Описание зданий и сооружений:

Тип и расположение помещения, краткая характеристика здания (отдельное/пристроенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений)	
Общая площадь помещений, кв. м	
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)	

«УТВЕРЖДАЮ»
«СОГЛАСОВАНО»

<p align="center">Примерное десятидневное цикличное меню приготавливаемых блюд для детей с сахарным диабетом, для организации питания в образовательных учреждениях</p>							
<p>Возрастная категория: 7-11 лет</p>							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
Первый завтрак	Фрукт свежий	150	0,6	0,6	14,7	70,5	ТТК
	Каша овсяная молочная с сушеной вишней и маслом сливочным	180/6	6,75	7,83	17,81	197,77	ТТК
	Чай без сахара	200	0,4	0,1	0,08	2,8	ТТК
Итого за завтрак		536	7,75	8,53	32,59	271,07	
Второй завтрак	Бутерброд с сыром нежирным (хлеб ржано - пшеничный)	20/30	4,64	4,2	15,17	65,55	ТТК
	Кофейный напиток с молоком без сахара	200	3,5	3,84	8,36	80,85	ТТК
Итого за второй завтрак		250	8,14	8,04	23,53	146,4	
Обед	Овощи натуральные свежие	60	0,42	0,06	1,14	7,2	ТТК

	Солянка мясная	210	2,604	4,462	7,617	81,042	ТТК
	Тефтели гречневые Фантазия	180	26,73	4,2	14,7	239,2	ТТК
	Компот из свежих яблок без сахара	200	0,16	0,16	3,93	18,6	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	50	3,43	0,49	25,2	119,28	ПР
Итого за обед		720	33,34	9,37	52,59	465,32	
Итого за день		1506	49,23	25,94	108,71	882,79	
День 2							
Первый завтрак	Овощи натуральные свежие	60	0,66	0,12	2,28	13,2	ТТК
	Индейка отварная	80	20,32	16,87	0,28	144	ТТК
	Капуста тушеная	150	3,12	6,15	10,32	110,44	ТТК
	Чай с лимоном без сахара	207	0,13	0,02	0,23	2	ТТК
Итого за завтрак		497	24,23	23,16	13,11	269,64	
Второй завтрак	Хлеб ржано-пшеничный с маслом сливочным с м.д.ж.72,5%	30/10	2,36	8,12	15,52	144,8	ТТК
	Напиток из шиповника без сахара	200	0,68	0,28	0,8	8,2	ТТК
Итого за второй завтрак		250	3,04	8,4	16,32	153	
Обед	Овощи натуральные свежие	60	0,42	0,06	1,14	7,2	ТТК
	Суп картофельный с горохом и птицей	210	10,34	2,92	13,23	116	ТТК
	Голубцы ленивые	266	17,62	26,51	24,19	405,83	ТТК
	Компот их смеси сухофруктов без сахара	200	0,66	0,09	12,05	52,8	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	25	1,72	0,245	12,6	59,64	ПР

Итого за обед		761	30,76	54,72	63,21	641,47	
Итого за день		1508	58,03	86,28	92,64	1064,11	
День 3							
Первый завтрак	Запеканка из творога Лакомка	150	22,75	16,41	28,49	352,65	ТТК
	Чай без сахара	200	0,04	0,1	0,08	2,8	ТТК
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,23	0,89	15,17	80,33	ПР
Итого за завтрак		380	25,02	17,4	43,74	435,78	
Второй завтрак	Фрукт свежий	120	0,48	0,48	11,76	56,4	ТТК
Итого за второй завтрак		120	0,48	0,48	11,76	56,4	
Обед	Овощи натуральные свежие	60	0,42	0,06	1,14	7,2	ТТК
	Борщ из свежей капусты с картофелем и говядиной	210	4,02	5,62	8,75	108,4	ТТК
	Биточек куриный	80	12,184	17,712	13,864	329,5	ТТК
	Пюре из гороха с маслом	150	12,93	6,53	33,2	267,26	ТТК
	Компот из свежих яблок без сахара	200	0,16	0,16	3,93	18,6	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	50	3,43	0,49	25,2	119,28	ПР
Итого за обед		750	33,144	30,572	86,084	850,24	
Итого за день		1250	58,644	48,452	141,584	1342,42	
День 4							
Первый завтрак	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	338
	Омлет натуральный	150	15,14	16,9	2,69	223,42	ТТК

	Кофейный напиток с молоком без сахара	200	3,37	3,84	8,36	80,85	ТТК
Итого за завтрак		450	18,91	21,14	20,85	351,27	
Второй завтрак	Бутерброд с сыром нежирным (хлеб ржано - пшеничный)	20/30	4,64	4,2	15,17	65,55	ТТК
	Чай без сахара	200	0,04	0,1	0,08	2,8	ТТК
Итого за завтрак		250	4,68	4,3	15,25	68,35	
Обед	Салат из моркови с яблоком	60	0,7	0,11	5,1	19,95	ТТК
	Рассольник ленинградский с птицей	210	7,61	4,27	14,88	134,6	ТТК
	Гуляш из свинины с соусом	80	8,8	22,552	2,312	247,2	ТТК
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	ТТК
	Напиток из плодов шиповника без сахара	200	0,68	0,28	0,8	8,2	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	25	1,72	0,245	12,6	59,64	ПР
Итого за обед		725	28,11	33,55	74,33	713,34	
Итого за день		1425	51,7	58,987	110,432	1132,96	
День 5							
Первый завтрак	Фрукт свежий	100	0,8	0,2	7,5	33	ТТК
	Сосиска отварная	60	6,61	14,3	0,22	156,02	ТТК
	Пюре из тыквы	180	2,76	13,36	7,66	157,71	ТТК
	Чай с лимоном без сахара	207	0,13	0,02	0,23	2	ТТК
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,23	0,89	15,17	80,33	ПР
Итого за завтрак		577	12,53	28,77	30,78	429,06	
Второй завтрак	Йогурт натуральный	100	4,3	2	6,2	60	ПР

Итого за второй завтрак		100	4,3	2	6,2	60	
Обед	Салат из б/к капусты с морковью	60	0,79	1,94	3,88	36,24	ТТК
	Суп с макаронными изделиями, картофелем и птицей	210	8,00	3,92	12,55	129,60	ТТК
	Котлета Морячок	80	10,62	12,18	13,34	205,44	ТТК
	Рагу из овощей	180	3,46	4,49	22,55	144,42	ТТК
	Компот их смеси сухофруктов без сахара	200	0,66	0,09	12,05	52,80	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	25	1,72	0,25	12,60	59,64	ПР
Итого за обед		755	25,25	22,86	76,97	628,14	
Итого за день		1432	42,08	53,63	113,95	1117,20	
Неделя 2							
День 6							
Первый завтрак							
	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	338
	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным	180/6	6,08	11,18	30,48	246,86	ТТК
	Чай без сахара	200	0,04	0,1	0,08	2,8	ТТК
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,23	0,89	15,17	80,33	ПР
Итого за завтрак		516	8,75	12,57	55,53	376,99	
Второй завтрак	Напиток кисломолочный	100	2,5	1,2	13,1	73	ПР
Итого за второй завтрак		100	2,5	1,2	13,1	73	

Обед	Овощи натуральные свежие	60	0,42	0,06	1,14	7,20	ТТК
	Суп картофельный с горохом и говядиной	210	6,97	5,90	13,23	144,00	ТТК
	Котлета Appetitная	80	13,14	10,83	14,98	210,00	ТТК
	Капуста тушеная	150	3,12	6,15	10,31	110,43	ТТК
	Компот из ягод свежемороженных без сахара	200	0,18	0,06	7,44	31,30	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	50	3,43	0,49	25,20	119,28	ПР
Итого за обед		750	27,26	23,49	72,30	622,21	
Итого за день		1366	38,51	37,26	140,93	1072,20	
День 7							
Первый завтрак	Омлет, запеченный с сыром	150	19,44	22,2	2,59	287,92	ТТК
	Чай без сахара	200	0,04	0,1	0,08	2,8	ТТК
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,23	0,89	15,17	80,33	ПР
Итого за завтрак		380	21,71	23,19	17,84	371,05	
Второй завтрак	Фрукт свежий	120	0,48	0,36	12,36	56,4	ТТК
Итого за второй завтрак		120	0,48	0,36	12,36	56,4	
Обед	Салат из моркови с яблоком	60	0,7	0,11	5,1	19,95	ТТК
	Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной	210	3,99	5,64	6,32	97,20	338
	Индейка по-строгановски	80	11,78	12,86	3,00	174,18	ТТК
	Каша гречневая рассыпчатая	150/5	8,6	6,09	38,64	243,75	ТТК
	Компот из свежих яблок без сахара	200	0,16	0,16	3,93	18,6	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	25	1,72	0,245	12,6	59,64	ПР

Итого за обед		730	26,95	25,11	69,59	613,32	
Итого за день		1230,00	49,14	48,66	99,79	1040,77	
День 8							
Первый завтрак	Овощи натуральные свежие	60	0,66	0,12	2,28	13,20	ТТК
	Котлета Морячок	80	10,62	12,18	13,34	205,44	ТТК
	Рагу из овощей	180	3,46	4,49	22,55	144,42	ТТК
	Чай с лимоном без сахара	207	0,13	0,02	0,23	2,00	ТТК
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,23	0,89	15,17	80,33	ПР
Итого за завтрак		557	17,10	17,70	53,57	445,39	
Второй завтрак	Фрукт свежий	100	0,8	0,2	7,5	33	338
Итого за завтрак		100	0,8	0,2	7,5	33	
Обед	Овощи натуральные свежие	60	0,42	0,06	1,14	7,2	ТТК
	Борщ из свежей капусты с картофелем и птицей	210	7,39	5,64	8,75	107,4	ТТК
	Запеканка из печени Богатырь	100	16,31	11,88	18,38	246,68	ТТК
	Полента с маслом сливочным	150	3,99	4,68	35,88	198,36	ТТК
	Компот из ягод свежемороженных без сахара	200	0,18	0,06	7,44	31,3	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	50	3,43	0,49	25,2	119,28	ПР
Итого за обед		770	31,72	22,81	96,79	710,22	
Итого за день		1427	49,62	40,71	157,86	1188,61	
День 9							
Завтрак	Запеканка из творога Сладкоежка	150	24,85	17,01	28	364,49	ТТК
	Какао с молоком без сахара	200	4,17	4,3	6,08	78,96	ТТК

	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,23	0,89	15,17	80,33	ПР
Итого за завтрак		380	31,25	22,2	49,25	523,78	
Второй завтрак	Фрукт свежий	120	0,48	0,36	12,36	56,4	ТТК
Итого за второй завтрак		120	0,48	0,36	12,36	56,4	
Обед	Овощи натуральные свежие	60	0,66	0,12	2,28	13,2	ТТК
	Суп Харчо с говядиной	210	4,16	3,85	6,69	94	ТТК
	Рагу из овощей со свининой	200	13,24	19	29,85	343,36	ТТК
	Напиток из плодов шиповника без сахара	200	0,68	0,28	0,8	8,2	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	50	3,43	0,49	25,2	119,28	ПР
Итого за обед		720	22,17	23,74	64,82	578,04	
Итого за день		1220	53,9	46,3	126,43	1158,22	
День 10							
Завтрак	Овощи натуральные свежие	60	0,42	0,06	1,14	7,2	ТТК
	Бибигон из филе куриного	100	15,1	7,01	5,53	145,61	ТТК
	Каша перловая рассыпчатая	150	4,44	4,46	31,54	182,86	ТТК
	Чай с лимоном без сахара	207	0,13	0,02	15,2	62	ТТК
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,23	0,89	15,17	80,33	ПР
Итого за завтрак		547	22,32	12,44	68,58	478	
Второй завтрак	Йогурт натуральный	100	4,3	2	6,2	60	ПР
Итого за завтрак		100	4,3	2	6,2	60	ПР
Обед	Салат из б/к капусты с морковью	60	0,79	1,94	3,88	36,24	ТТК

	Суп картофельный с крупой и рыбой	210	3,2	2,28	9,69	76,1	ТТК
	Биточек куриный	80	12,18	17,71	13,86	329,50	ТТК
	Пюре из гороха с маслом	150	12,93	6,53	3,34	241,88	ТТК
	Компот их смеси сухофруктов без сахара	200	0,66	0,09	12,05	52,8	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	50	3,43	0,49	25,2	119,28	ПР
Итого за обед		750	33,19	29,04	68,02	855,80	
Итого за день		1397	60	43	143	1394	
Итого средние показатели за цикл завтрак		482	18,96	18,71	38,58	395,20	
Итого средние показатели за цикл второй завтрак		151	2,92	2,73	12,46	76,30	
Итого средние показатели за цикл обед		743,1	29,19	27,53	72,47	667,81	
Итого средние показатели за цикл день		1376,10	51,07	48,97	123,51	1139,31	

«УТВЕРЖДАЮ»

«СОГЛАСОВАНО»

Примерное десятидневное цикличное меню приготавливаемых блюд для детей с сахарным диабетом, для организации питания в образовательных учреждениях							
Возрастная категория: 12 лет и старше							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
Первый завтрак	Фрукт свежий	150	0,6	0,6	19,6	70,5	ТТК
	Яйцо вареное	1 шт/48	5,08	4,6	0,28	62,8	ТТК
	Каша овсяная молочная с сушеной вишней и маслом сливочным	250	9,375	10,875	24,736	274,68	ТТК
	Чай без сахара	200	0,04	0,1	0,08	2,8	ТТК
Итого за завтрак		648	15,10	16,18	44,70	410,78	
Второй завтрак	Бутерброд с сыром нежирным (хлеб ржано - пшеничный)	20/30	4,64	4,2	15,17	65,55	ТТК
	Кофейный напиток с молоком без сахара	200	3,5	3,84	8,36	80,85	ТТК
Итого за второй завтрак		250	8,14	8,04	23,53	146,4	

Обед	Овощи натуральные свежие	60	0,42	0,06	1,14	7,2	ТТК
	Солянка мясная	260	2,81	4,31	2,64	60,46	ТТК
	Тефтели гречневые Фантазия	270	39,93	6,48	22,14	358,92	ТТК
	Компот из свежих яблок без сахара	200	0,16	0,16	3,93	18,6	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	50	3,43	0,49	25,2	119,28	ПР
Итого за обед		840	46,75	11,5	55,05	564,46	
Итого за день		1738	69,99	35,72	123,28	1121,64	
День 2							
Первый завтрак	Овощи натуральные свежие	60	0,66	0,12	2,28	13,2	ТТК
	Индейка отварная	100	25,4	21,09	0,35	180	ТТК
	Капуста тушеная	180	3,76	7,41	12,43	133,06	ТТК
	Чай с лимоном без сахара	207	0,13	0,02	0,23	2	ТТК
Итого за завтрак		547	29,95	28,64	15,29	328,26	
Второй завтрак	Хлеб ржано-пшеничный с маслом сливочным с м.д.ж.72,5%	30/10	2,36	8,12	15,52	144,8	ТТК
	Напиток из шиповника без сахара	200	0,68	0,28	0,8	8,2	ТТК
Итого за второй завтрак		240	3,04	8,4	16,32	153	
Обед	Овощи натуральные свежие	60	0,42	0,06	1,14	7,2	ТТК
	Суп картофельный с горохом и птицей	260	11,44	6,97	16,54	172,65	ТТК
	Голубцы ленивые	266	17,62	26,51	24,19	405,83	ТТК
	Компот их смеси сухофруктов без сахара	200	0,66	0,09	12,05	52,8	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	50	3,43	0,49	25,2	119,28	пр
Итого за обед		836	33,57	34,12	79,12	757,76	
Итого за день		1623	66,56	71,16	110,73	1239,02	
День 3							
Завтрак	Запеканка из творога Лакомка	200	30,33	21,88	37,32	467,52	ТТК
	Чай без сахара	200	0,04	0,1	0,08	2,8	ТТК
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,23	0,89	15,17	80,33	ПР
Итого за завтрак		430	32,6	22,87	52,57	550,65	

Второй завтрак	Фрукт свежий	120	0,48	0,48	11,76	56,4	ТТК
Итого за второй завтрак		120	0,48	0,48	11,76	56,4	
Обед	Овощи натуральные свежие	60	0,42	0,06	1,14	7,2	ТТК
	Борщ из свежей капусты с картофелем и говядиной	260	4,38	6,6	10,93	129,15	ТТК
	Биточек куриный	100	15,23	22,14	17,33	329,5	ТТК
	Пюре из гороха с маслом	180	15,58	7,87	40,03	291,43	ТТК
	Компот из свежих яблок без сахара	200	0,16	0,16	3,93	18,6	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	50	3,43	0,49	25,2	119,28	ПР
Итого за обед		850	39,2	37,32	98,56	895,16	
Итого за день		1400	72,28	60,67	162,89	1502,21	
День 4							
Первый завтрак	Фрукт свежий	100	0,4	0,3	10,3	47	338
	Омлет натуральный	200	20,19	22,53	3,59	297,89	ТТК
	Кофейный напиток с молоком без сахара	200	3,37	3,84	8,36	80,85	ТТК
Итого за завтрак		500	23,96	26,67	22,25	425,74	
Второй завтрак	Бутерброд с сыром нежирным (хлеб ржано - пшеничный)	20/30	4,64	4,2	15,17	65,55	ТТК
	Чай без сахара	200	0,04	0,1	0,08	2,8	ТТК
Итого за второй завтрак		250	4,68	4,3	15,25	68,35	
Обед	Салат из моркови с яблоком	60	0,7	0,11	5,1	19,95	ТТК
	Рассольник ленинградский с птицей	260	8,96	8,73	18,59	196,37	ТТК
	Гуляш из свинины с соусом	100	11	15,94	2,89	207,75	ТТК
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,32	7,31	46,37	292,5	ТТК
	Напиток из плодов шиповника без сахара	200	0,68	0,28	0,8	8,2	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	50	3,43	0,49	25,2	119,28	ПР
Итого за обед		850	35,09	16,92	98,95	844,05	
Итого за день		1600	63,73	47,89	136,45	1338,14	
День 5							

Первый завтрак	Фрукт свежий	100	0,8	0,2	7,5	33	ТТК
	Сосиска отварная	60	6,61	14,3	0,22	156,02	ТТК
	Пюре из тыквы	200	3,06	14,82	8,5	175,05	ТТК
	Чай с лимоном без сахара	207	0,13	0,02	0,23	2	ТТК
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,23	0,89	15,17	80,33	ПР
Итого за завтрак		597	12,83	30,23	31,62	446,4	
Второй завтрак	Йогурт натуральный	100	4,3	2	6,2	60	ПР
Итого за второй завтрак		100	4,3	2	6,2	60	
Обед	Салат из б/к капусты с морковью	60	0,79	1,94	3,88	36,24	ТТК
	Суп с макаронными изделиями, картофелем и птицей	260	8,52	4,48	15,69	133,4	ТТК
	Котлета Морячок	100	13,27	15,22	16,67	256,8	ТТК
	Рагу из овощей	200	3,84	4,98	25,03	160,3	ТТК
	Компот их смеси сухофруктов без сахара	200	0,66	0,09	12,05	52,8	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	50	3,43	0,49	25,2	119,28	ПР
Итого за обед		870	30,51	27,2	98,52	758,82	
Итого за день		1567	47,64	59,43	136,34	1265,22	
Неделя 2							
День 6							
Первый завтрак	Фрукт свежий	100	0,4	0,4	9,8	47	338
	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным	250	8,45	12,525	41,71	315,87	ТТК
	Чай без сахара	200	0,04	0,1	0,08	2,8	ТТК
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,23	0,89	15,17	80,33	ПР
Итого за завтрак		580	11,12	13,92	66,76	446,00	
Второй завтрак	Напиток кисломолочный	100	2,5	1,2	13,1	73	ПР
Итого за завтрак		100	2,5	1,2	13,1	73	
Обед	Овощи натуральные свежие	60	0,66	0,12	2,28	13,2	ТТК
	Суп картофельный с горохом и говядиной	260	8,07	6,95	16,54	148,65	ТТК

	Котлета Аппетитная	100	16,43	13,54	18,73	262,5	ТТК
	Капуста тушеная	180	3,76	7,41	12,43	133,06	139
	Компот из ягод свежемороженных без сахара	200	0,18	0,06	7,44	31,3	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	50	3,43	0,49	25,2	119,28	ПР
Итого за обед		850	32,53	28,57	82,62	707,99	
Итого за день		1530	46,15	43,69	162,48	1226,99	
День 7							
Первый завтрак	Омлет, запеченный с сыром	200	25,92	29,6	3,45	383,33	ТТК
	Чай без сахара	200	0,04	0,1	0,08	2,8	ТТК
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,23	0,89	15,17	80,33	ПР
Итого за завтрак		430	28,19	30,59	18,7	466,46	
Второй завтрак	Фрукт свежий	120	0,48	0,36	12,36	56,4	ТТК
Итого за завтрак		120	0,48	0,36	12,36	56,4	
Обед	Салат из моркови с яблоком	60	0,7	0,11	5,1	19,95	ТТК
	Щи из свежей капусты с картофелем и говядиной	260	4,35	6,63	7,90	115,15	ТТК
	Индейка по-строгановски	100	14,73	22,33	3,75	273,97	ТТК
	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,32	7,31	46,37	292,5	ТТК
	Компот из свежих яблок без сахара	200	0,16	0,16	3,93	18,6	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	50	3,43	0,49	25,2	119,28	ПР
Итого за обед		850	33,69	37,03	92,25	839,45	
Итого за день		1400	62,36	67,98	123,31	1362,31	
День 8							
Первый завтрак	Овощи натуральные свежие	60	0,66	0,12	2,28	13,2	ТТК
	Котлета Морячок	100	13,27	15,22	16,67	256,8	ТТК
	Рагу из овощей	200	3,84	4,98	25,03	160,3	ТТК
	Чай с лимоном без сахара	207	0,13	0,02	0,23	2	ТТК
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,23	0,89	15,17	80,33	ПР
Итого за завтрак		597	20,13	21,23	59,38	512,63	
Второй завтрак	Фрукт свежий	100	0,8	0,2	7,5	33	338

Итого за второй завтрак		100	0,8	0,2	7,5	33	
Обед	Овощи натуральные свежие	60	0,42	0,06	1,14	7,2	ТТК
	Борщ из свежей капусты с картофелем и птицей	260	7,75	6,62	10,93	128,15	ТТК
	Запеканка из печени Богатырь	100	16,31	11,88	18,38	246,68	ТТК
	Полента с маслом сливочным	180	4,81	5,65	43,24	238,99	ТТК
	Компот из ягод свежемороженых без сахара	200	0,18	0,06	7,44	31,3	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	50	3,43	0,49	25,2	119,28	ПР
Итого за обед		850	32,9	24,76	106,33	771,6	
Итого за день		1547	53,83	46,19	173,21	1317,23	
День 9							
	Запеканка из творога Сладкоежка	200	33,77	22,74	37,67	490,42	ТТК
	Какао с молоком без сахара	200	4,17	4,3	6,08	78,96	ТТК
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,23	0,89	15,17	80,33	ПР
Итого за завтрак		430	40,17	27,93	58,92	649,71	
Второй завтрак	Фрукт свежий	120	0,48	0,36	12,36	56,4	ТТК
Итого за второй завтрак		120	0,48	0,36	12,36	56,4	
Обед	Овощи натуральные свежие	60	0,66	0,12	2,28	13,2	ТТК
	Суп Харчо с говядиной	260	4,55	4,39	12,11	111,15	ТТК
	Рагу из овощей со свиной	250	16,55	19,75	37,19	386,26	ТТК
	Напиток из плодов шиповника без сахара	200	0,68	0,28	0,8	8,2	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	50	3,43	0,49	25,2	119,28	ТТК
Итого за обед		820	25,87	25,03	77,58	638,09	
Итого за день		1370	66,52	53,32	148,86	1344,2	
День 10							
Первый завтрак	Овощи натуральные свежие	60	0,42	0,06	1,14	7,2	ТТК
	Бибигон из филе куриного	100	15,1	7,01	5,53	145,61	ТТК
	Каша перловая рассыпчатая	180	5,35	5,38	38,02	220,32	ТТК
	Чай с лимоном без сахара	207	0,13	0,02	0,23	2	ТТК
	Хлеб пшеничный	30	2,23	0,89	15,17	80,33	ПР

Итого за завтрак		577	23,23	13,36	60,09	455,46	
Второй завтрак	Йогурт натуральный	100	4,3	2	6,2	60	ПР
Итого за завтрак		100	4,3	2	6,2	60	
Обед	Салат из б/к капусты с морковью	60	0,79	1,94	3,88	36,24	45
	Суп картофельный с крупой и рыбой	260	3,59	2,82	12,11	93,25	ТТК
	Биточек куриный	100	15,23	22,14	15,33	322	ТТК
	Пюре из гороха с маслом	180	15,58	7,87	4,03	291,43	ТТК
	Компот их смеси сухофруктов без сахара	200	0,66	0,09	12,05	52,8	ТТК
	Хлеб ржаной Здоровье	50	3,43	0,49	25,2	119,28	ПР
Итого за обед		850	39	35	73	915	
Итого за день		1527	67	51	139	1430	
Итого средние показатели за цикл завтрак		533,60	23,73	23,16	43,03	469,21	
Итого средние показатели за цикл второй завтрак		150,00	2,92	2,73	12,46	76,30	
Итого средние показатели за цикл обед		846,60	34,94	27,78	86,16	769,24	
Итого средние показатели за цикл день		1530,20	61,59	53,68	141,64	1314,74	

Типовое 10-ти дневное основное (организованное питание) меню														
Возрастная группа	7-11 лет													
День:	понедельник													
Неделя:	1													
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
71/М	Подгарнировка из свежих огурцов	20	0,16	0,02	0,5	2,8	0,01	2	2	0,02	3,4	6	2,8	0,1
265/М/ССЖ	Плов с говядиной	240	22,33	13,4	41,54	376,56	0,71	6,8	840	2,2	31,64	290,01	66,33	3,57
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 180/10	180	0,25	0,03	10,23	43,46		2,5	0,5	0,01	7,65	9,56	5,12	0,89
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Завтрак		580	28,01	14,73	78,61	564,13	0,88	49,2	712,5	2,92	85,70	367,52	97,54	5,62
Обед														
62/М/ССЖ	Салат морковный	60	0,78	5,06	4,14	65,95	0,04	3	1200	2,44	17,3	33,33	22,87	0,43
99/М/ССЖ	Суп из овощей со сметаной	200	1,54	4,71	8,68	83,76	0,06	18,64	171,65	1,45	28,7	43,53	16,81	0,62
295/М/ССЖ	Биточек куриный с соусом томатным, 90/30	120	13,8	6,65	11,2	160,40	0,11	6,9	305,4	2,45	26,15	149,1	32,18	1,62
171/М/ССЖ	Каша гречневая	150	6,97	5,44	31,47	202,45	0,24		23,6	0,49	12,94	165,5	110,0	3,7

	рассыпчатая											5	7	
388/М/ССЖ	Напиток из шиповника, 180/10	180	0,48	0,2	16,74	79,66	0,01	140	114,38	0,53	8,7	2,38	2,38	0,45
	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	60	4,2	0,6	30,6	144	0,15							
Итого за Обед		770	27,7 2	22,6 7	102,8 1	736,22	0,61	168,4 9	1815,0 3	7,36	93,79	393,8 7	184,3 1	6,82
Итого за день		1 350	55,7 3	37,4 0	181,4 2	1 300,35	1,49	217,6 5	2 527,53	10,2 8	179,4 9	761,3 9	281,8 5	12,4 4
Возрастная группа	7-11 лет													
Сезон	осенне-зимний													
День:	вторник													
Неделя:	1													
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
15/М	Сыр полутвердый	15	3,48	4,43		54,6	0,01	0,11	43,2	0,08	132	75	5,25	0,15
209/М	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,8	0,03		104	0,24	22	76,8	4,8	1
173/М/ССЖ	Каша овсяная молочная с сахаром и маслом сливочным, 150/5/5	160	4,76	6,64	22,82	170,42	0,13	0,79	35,92	0,38	89,24	135,5 7	15,66	0,97
382/М/ССЖ	Какао на молоке, 180/10	180	3,58	2,85	14,71	100,06	0,04	1,17	19,92	0,1	113,4 2	107,2	29,6	1
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Завтрак		535	20,8 6	19,1 2	64,63	519,90	0,33	40,07	213,00	1,52	400,8 6	446,3 7	71,59	4,02
Обед														
50/М/ССЖ	Салат из свеклы с сыром	60	2,76	7,7	3,96	96,61	0,01	4,56	26,82	2,29	96,95	64,68	13,12	0,73
102/М/ССЖ	Суп картофельный с горохом на говяжьем бульоне	200	6,7	4,42	15,42	128,49	0,27	9,5	161,52	1,49	27,56	89,21	30,16	1,92

259/М/ССЖ	Жаркое по-домашнему	240	20,9 4	5,86	26,5	243,34	0,29	32,85	304,32	1,67	33,68	288,2 6	65,57	3,25
342/М/ССЖ	Компот из вишни, 180/10	180	0,14	0,04	11,89	49,26	0,01	2,7		0,05	6,96	5,4	4,68	0,12
	Хлеб ржано- пшеничный "Здоровье"	60	4,2	0,6	30,6	144	0,15							
338/М	Яблоко	180	0,72	0,72	17,64	84,6	0,05	18	9	0,36	28,8	19,8	16,2	3,96
Итого за Обед		920	35,4 6	19,3 4	106,0 1	746,3	0,78	67,61	501,66	5,86	193,9 5	467,3 5	129,7 3	9,98
Итого за день		1 455	56,3 2	38,4 6	170,6 4	1 266,20	1,11	107,6 8	714,66	7,38	594,8 1	913,7 2	201,3 2	14,0 0
Возрастная группа	7-11 лет													
Сезон	осенне-зимний													
День:	среда													
Неделя:	1													
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
234/М/ССЖ	Котлета Морячок с соусом томатным, 80/30	110	12,1 6	10,2 4	13,5	195,77	0,14	6,97	309,61	4,4	34,67	157,1 2	40,12	1,31
128/М/ССЖ	Пюре картофельное	150	3,28	6,16	22,06	157,25	0,16	25,9	40,4	0,22	45,76	97,79	32,92	1,22
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 180/10	180	0,3	0,06	11,5	49,94		30,1	25,01	0,11	7,05	8,75	4,91	0,94
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
	Йогурт фруктовый	120	4,8	1,8	17,16	108	0,04	0,6	12		134,4	103,2	15,6	0,12
Итого за Завтрак		600	23,7 0	18,6 6	83,52	604,96	0,4	63,57	387,02	5,24	231,0 8	401,6 6	106,7 5	4,39
Обед														
21/М/ССЖ	Салат из соленых огурцов	60	0,51	2,06	1,51	27,76	0,01	3,3	2,5	0,95	12,98	16,68	8,12	0,36
82/М/ССЖ	Борщ с капустой и картофелем со сметаной, 190/10	200	1,64	5,64	9,92	97,63	0,04	17,59	171,5	1,93	34,6	43,65	19,05	0,87

293/М/ССЖ	Куриное филе запеченное с соусом сметанно-томатным, 90/30	120	25,4 1	8,44	2,45	187,0	0,12	0,93	19,43	1,66	21,43	238,3 3	32,66	1,88
202/М/ССЖ	Макароньы отварные	150	5,76	4,3	36,73	208,81	0,09		22,5	0,83	12,92	47,12	8,46	0,86
388/М/ССЖ	Напиток витаминный, 180/10	180	0,4	0,13	18,35	79,45	0,02	70,16	57,61	0,3	10,1	10,22	4,13	0,45
	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	60	4,2	0,6	30,6	144	0,15							
Итого за Обед		770	37,9 2	21,1 7	99,56	744,63	0,43	91,98	273,54	5,67	92,03	356	72,42	4,42
Итого за день		1 370	61,6 2	39,8 3	183,0 8	1 349,59	0,83	155,5 5	660,56	10,9 1	323,1 1	757,6 6	179,1 7	8,81
Возрастная группа	7-11 лет													
Сезон	осенне-зимний													
День:	четверг													
Неделя:	1													
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
223/М/ССЖ	Запеканка из творога с соусом ягодным, 120/30	150	18,9 2	12,7	28,64	309,07	0,07	4,3	62	1,77	174,1 8	233,7 6	30,82	0,74
379/М/ССЖ	Напиток кофейный на молоке, 180/10	180	2,65	2,28	14,42	89,46	0,04	1,17	19,8	0,09	108,4 8	81	12,64	0,12
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
338/М	Яблоко	180	0,72	0,72	17,64	84,6	0,05	18	9	0,36	28,8	19,8	16,2	3,96
Итого за Завтрак		550	25,4 5	16,0 5	80,02	577,13	0,22	23,42	90,8	2,74	320,6 6	369,3 6	72,86	5,62
Обед														
45/М/ССЖ	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	1,04	5,1	3,24	63,36	0,02	28,95	301,41	2,31	27,35	23,07	13,26	0,39
96/М/ССЖ	Рассольник ленинградский на	200	3,72	5,28	13,65	117,48	0,15	13,45	162,26	1,9	14,71	70,97	23,35	1,03

	говяжьём бульоне													
278/М/ССЖ	Тефтели из говядины	90	11,3 7	7,19	5,27	131,84	0,05	1	2,6	0,83	13,21	115,2 9	20,34	0,85
142/М/ССЖ	Рагу овощное	150	3,09	5,44	19,1	138,88	0,14	41,2	703,39	2,53	39,73	87,73	41,51	1,4
349/М/ССЖ	Компот из сухофруктов, 180/10	180	0,33	0,02	18,83	77,85		0,3	0,45	0,15	16,95	11,55	4,5	0,93
	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	60	4,2	0,6	30,6	144	0,15							
Итого за Обед		740	23,7 5	23,6 3	90,69	673,41	0,51	84,9	1170,1 1	7,72	111,9 5	308,6 1	102,9 6	4,6
Итого за день		1 290	49,2 0	39,6 8	170,7 1	1 250,54	0,73	108,3 2	1 260,91	10,4 6	432,6 1	677,9 7	175,8 2	10,2 2
Возрастная группа	7-11 лет													
Сезон	осенне-зимний													
День:	пятница													
Неделя:	1													
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
14/М	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1			45	0,1	2,4	3	0,05	0,02
295/М/ССЖ	Биточек куриный с соусом сметанным, 90/30	120	13,3	4,84	8,8	132,02	0,09	0,9	13,4	1,01	21,18	132,2	21,01	1,24
202/М/ССЖ	Макароны отварные	150	5,76	4,3	36,73	208,81	0,09		22,5	0,83	12,92	47,12	8,46	0,86
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 180/10	180	0,25	0,03	10,23	43,46		2,5	0,5	0,01	7,65	9,56	5,12	0,89
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
Итого за Завтрак		500	22,5 7	16,8 2	75,20	544,39	0,24	3,43	81,4	2,47	53,35	226,6 5	47,93	3,81
Обед														
62/М/ССЖ	Салат из отварной моркови с сыром	60	2,02	5,81	3,31	74,6	0,03	2,44	977,28	1,98	69,44	57,23	20,56	0,43
88/М/ССЖ	Щи из свежей капусты с картофелем со	200	1,71	5,7	7,62	89,15	0,05	29,49	171,89	1,91	35,12	42,33	17,43	0,62

	сметаной, 190/10													
268/М/ССЖ	Котлета "Медвежья лапа" с соусом сметанно-томатным, 90/30	120	13,61	10,37	11,41	193,99	0,40	8,2	1238	2,21	22,63	165,32	22,8	2,84
171/М/ССЖ	Рис отварной	150	3,82	4,17	40,03	212,87	0,04		22,5	0,27	6,26	82,65	27,07	0,56
342/М/ССЖ	Компот из свежих яблок, 180/10	180	0,14	0,14	13,51	56,82	0,01	3,6	1,8	0,07	6,06	3,96	3,24	0,82
	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	60	4,2	0,6	30,6	144	0,15							
Итого за Обед		770	25,50	26,79	106,48	771,43	0,68	43,76	2411,47	6,44	139,51	351,49	91,11	5,27
Итого за день		1 270	48,07	43,61	181,68	1 315,82	0,92	47,19	2 492,87	8,91	192,86	578,14	139,04	9,08
Возрастная группа	7-11 лет													
Сезон	осенне-зимний													
День:	понедельник													
Неделя:	2													
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
268/М/ССЖ	Котлета Аппетитная с соусом сметанным, 90/30	120	14,70	8,48	15,68	202,26	0,30	2,04	11,3	1,0	26,20	151,52	23,36	1,32
71/М	Подгарнировка из свежих огурцов	20	0,2	0,02	0,50	3	0,01	2,0	2	0,02	3	6,0	2,8	0,10
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,97	5,44	31,47	202,45	0,24		23,6	0,49	12,94	165,55	110,07	3,7
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 180/10	180	0,25	0,03	10,23	43,46		2,5	0,5	0,01	7,65	9,56	5,12	0,89
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Завтрак		610	25,9	14,5	84,32	580,93	0,67	43,64	47,4	2,19	93,76	383,0	164,5	6,87

			4	7								1	3	
Обед														
47/М/ССЖ	Салат из квашеной капусты	60	1,08	2,06	1,8	31,78	0,01	18		0,94	29,9	18,87	9,67	0,37
102/М/ССЖ	Суп картофельный с фасолью на курином бульоне	200	6,25	6,11	15,25	142,52	0,23	9,4	165,2	1,97	37,72	125,87	31,96	1,58
292/М/ССЖ	Филе куриное, тушеное в томатном соусе	100	14,31	10,38	1,91	158,27	0,08	2,11	169,39	3,55	15,17	141,11	22,54	1,17
202/М/ССЖ	Макароны отварные	150	5,76	4,3	36,73	208,81	0,09		22,5	0,83	12,92	47,12	8,46	0,86
388/М/ССЖ	Напиток из шиповника, 180/10	180	0,48	0,2	16,74	79,66	0,01	140	114,38	0,53	8,7	2,38	2,38	0,45
	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	60	4,2	0,6	30,6	144	0,15							
Итого за Обед		750	32,08	23,65	103,03	765,04	0,57	169,51	471,47	7,82	104,41	335,35	75,01	4,43
Итого за день		1 360	58,02	38,22	187,35	1345,97	1,24	213,15	518,87	10,01	198,17	718,36	239,54	11,30
Возрастная группа	7-11 лет													
Сезон	осенне-зимний													
День:	вторник													
Неделя:	2													
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
15/М	Сыр полутвердый	15	3,48	4,43		54,6	0,01	0,11	43,2	0,08	132	75	5,25	0,15
209/М/ССЖ	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,8	0,03		104	0,24	22	76,8	4,8	1
175/М/ССЖ	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным, 150/5/5	160	5,11	6,22	29,63	195,47	0,11	0,99	39,73	0,23	98,92	129,16	31,32	0,7
382/М/ССЖ	Какао на молоке, 180/10	180	3,58	2,85	14,71	100,06	0,04	1,17	19,92	0,1	113,42	107,2	29,6	1
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8

338/М	Яблоко	180	0,72	0,72	17,64	84,6	0,05	18	9	0,36	28,8	19,8	16,2	3,96
Итого за Завтрак		615	21,1 3	19,2 2	81,58	591,53	0,3	20,27	215,85	1,53	404,3 4	442,7 6	100,3 7	7,61
Обед														
62/М/ССЖ	Салат морковный	60	0,78	4,06	4,14	56,96	0,04	3	1200	2	19,88	33,83	23,02	0,45
82/М/ССЖ	Борщ с капустой и картофелем со сметаной, 190/10	200	1,64	5,64	9,92	97,63	0,04	17,59	171,5	1,93	34,6	43,65	19,05	0,87
260/М/ССЖ	Гуляш из говядины	100	16,3 6	10,8	3,3	175,85	0,57	4,27		1,43	13,17	168,0 5	22,7	2,46
171/М/ССЖ	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,97	5,44	31,47	202,45	0,24		23,6	0,49	12,94	165,5 5	110,0 7	3,7
342/М/ССЖ	Компот из вишни, 180/10	180	0,14	0,04	11,89	49,26	0,01	2,7		0,05	6,96	5,4	4,68	0,12
	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	60	4,2	0,6	30,6	144	0,15							
338/М	Яблоко	180	0,72	0,72	17,64	84,6	0,05	18	9	0,36	28,8	19,8	16,2	3,96
Итого за Обед		930	30,8 1	27,3 0	108,9 6	810,75	1,1	45,56	1404,1	6,26	116,3 5	436,2 8	195,7 2	11,5 6
Итого за день		1 545	51,9 4	46,5 2	190,5 4	1402,2 8	1,40	65,83	1619,9 5	7,79	520,6 9	879,0 4	296,0 9	19,1 7
Возрастная группа	7-11 лет													
Сезон	осенне-зимний													
День:	среда													
Неделя:	2													
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
234/М/ССЖ	Котлета Морячок с соусом сметанным, 80/30	110	11,4 3	8,42	11,1	167,39	0,12	1,05	17,61	3,0	29,70	140,2 1	29,04	0,93
128/М/ССЖ	Пюре картофельное	150	3,28	6,16	22,06	157,25	0,16	25,9	40,4	0,22	45,76	97,79	32,92	1,22
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 180/10	180	0,3	0,06	11,5	49,94		30,1	25,01	0,11	7,05	8,75	4,91	0,94

	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
	Йогурт фруктовый	120	4,8	1,8	17,16	108	0,04	0,6	12		134,4	103,2	15,6	0,12
Итого за Завтрак		600	23,27	16,84	81,13	576,58	0,38	57,65	95,02	3,8	226,11	384,75	95,67	4,01
Обед														
45/М/ССЖ	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	1,04	5,1	3,24	63,36	0,02	28,95	301,41	2,31	27,35	23,07	13,26	0,39
96/М/ССЖ	Рассольник ленинградский на бульоне из птицы	200	3,59	5,91	13,65	122,68	0,17	13,35	166,26	1,92	15,11	66,97	22,75	0,87
293/М/ССЖ	Куриное филе запеченное с соусом сметанно-томатным, 90/30	120	25,41	8,44	2,45	187,0	0,12	0,93	19,43	1,66	21,43	238,33	32,66	1,88
171/М/ССЖ	Рис отварной	150	3,82	4,17	40,03	212,87	0,04		22,5	0,27	6,26	82,65	27,07	0,56
388/М/ССЖ	Напиток витаминный, 180/10	180	0,4	0,13	18,35	79,45	0,02	70,16	57,61	0,3	10,1	10,22	4,13	0,45
	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	60	4,2	0,6	30,6	144	0,15							
Итого за Обед		770	38,46	24,35	108,32	809,34	0,52	113,39	567,21	6,46	80,25	421,24	99,87	4,15
Итого за день		1 370	61,73	41,19	189,45	1385,92	0,90	171,04	662,23	10,26	306,36	805,99	195,54	8,16
Возрастная группа	7-11 лет													
Сезон	осенне-зимний													
День:	четверг													
Неделя:	2													
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
223/М/ССЖ	Запеканка из творога с соусом сметанным сладким, 120/30	150	19,14	13,8	24,69	303,74	0,07	0,5	70	1,74	172,24	232,86	25,36	0,65
379/М/ССЖ	Напиток кофейный на	180	2,65	2,28	14,42	89,46	0,04	1,17	19,8	0,09	108,4	81	12,64	0,12

	молоке, 180/10										8			
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
338/М	Яблоко	180	0,72	0,72	17,64	84,6	0,05	18	9	0,36	28,8	19,8	16,2	3,96
Итого за Завтрак		550	25,67	17,23	76,07	571,8	0,22	19,7	98,8	2,71	318,72	368,46	67,4	5,53
Обед														
55/М/ССЖ	Салат из свеклы с соленым огурцом	60	0,73	5,06	3,68	63,6	0,01	4,85	1,73	2,26	18,6	22,16	11	0,64
102/М/ССЖ	Суп картофельный с горохом на бульоне из птицы	200	6,96	3,63	15,43	123,19	0,21	9,2	162,42	1,5	27,66	89,21	29,56	1,72
268/М/ССЖ	Котлета Аппетитная	90	14,18	7,25	13,61	180,58	0,29	1,11	3,3	0,9	17,34	143,33	21,25	1,23
142/М/ССЖ	Рагу овощное	150	3,09	5,44	19,1	138,88	0,14	41,2	703,39	2,53	39,73	87,73	41,51	1,4
342/М/ССЖ	Компот из свежих яблок, 180/10	180	0,14	0,14	13,51	56,82	0,01	3,6	1,8	0,07	6,06	3,96	3,24	0,82
	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	60	4,2	0,6	30,6	144	0,15							
Итого за Обед		740	29,30	22,12	95,93	707,07	0,81	59,96	872,64	7,26	109,39	346,39	106,56	5,81
Итого за день		1 290	54,97	39,35	172,00	1278,87	1,03	79,66	971,44	9,97	428,11	714,85	173,96	11,34
Возрастная группа	7-11 лет													
Сезон	осенне-зимний													
День:	пятница													
Неделя:	2													
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
71/М	Подгарнировка из свежих помидоров	20	0,22	0,04	0,76	4,8	0,01	5	26,6	0,14	2,8	5,2	4	0,18
292/М/ССЖ	Филе куриное, тушеное в томатном соусе	100	14,31	10,38	1,91	158,27	0,08	2,11	169,39	3,55	15,17	141,11	22,54	1,17
171/М/ССЖ	Рис отварной	150	3,82	4,17	40,03	212,87	0,04		22,5	0,27	6,26	82,65	27,07	0,56

377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимоном, 180/10	180	0,25	0,03	10,23	43,46		2,5	0,5	0,01	7,65	9,56	5,12	0,89
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1
Итого за Завтрак		590	22,5 6	15,2 2	79,75	551,4	0,25	47,61	228,99	4,69	76,08	290,3 2	82,93	3,7
Обед														
62/М/ССЖ	Салат из отварной моркови с сыром	60	2,67	7,7	3,11	93,46	0,03	2,31	925,92	2,43	92,45	70,08	20,32	0,41
88/М/ССЖ	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной, 190/10	200	1,71	5,7	7,62	89,15	0,05	29,49	171,89	1,91	35,12	42,33	17,43	0,62
232/МССЖ	Рыба запеченная с соусом сметанным, 90/30	120	17,4 5	3,22	3,72	114,13	0,13	0,56	18,5	0,86	52,26	262,7 4	60,32	1,00
128/М/ССЖ	Пюре картофельное	150	3,28	6,16	22,06	157,25	0,16	25,9	40,4	0,22	45,76	97,79	32,92	1,22
349/М/ССЖ	Компот из сухофруктов, 180/10	180	0,33	0,02	18,83	77,85		0,3	0,45	0,15	16,95	11,55	4,5	0,93
	Хлеб ржано-пшеничный "Здоровье"	60	4,2	0,6	30,6	144	0,15							
Итого за Обед		770	29,6 4	23,4 0	85,94	675,84	0,52	58,56	1157,1 6	5,57	242,5 4	484,4 9	135,4 9	4,18
Итого за день		1 360	52,2 0	38,6 2	165,6 9	1227,2 4	0,77	106,1 7	1386,1 5	10,2 6	318,6 2	774,8 1	218,4 2	7,88
Сборники, используемые при разработке меню: - Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П. Могильного и В.А Тютельяна – М.: ДеЛи плюс, 2017														



АНО «Институт отраслевого питания»
107078, Москва, Б. Харитоньевский пер. 21 стр.1
+7 (495) 989-58-47, info@orgpit.ru
www.orgpit.ru

**Директору Муниципального
предприятия «Детское питание»
города Рязани**

И.В. Каминской

Исх. № 04 от 14.01.2022

Уважаемая Ирина Владимировна!

В соответствии Договором от 20.12.2021 № 2012 специалисты АНО «Институт отраслевого питания» разработали меню основного (организованного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях города Рязани для возрастных категорий 7-11 и 12-18 лет.

По итогам проведенных работ направляем следующие материалы:

- разработанные меню основного (организованного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях города Рязани для возрастных категорий 7-11 и 12-18 лет, соответствующих требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и с учетом размеров выделяемой федеральной субсидии;
- пояснительная записка к меню;
- комплект технико-технологических карт блюд к разработанному меню (ТТК) основного (организованного) питания обучающихся (Приложение 6).

- Приложение: 1. Меню основного (организованного) питания обучающихся в общеобразовательных организациях города Рязани для возрастных категорий 7-11 и 12-18 лет – на 23 л.
2. Пояснительная записка – на 11 л.
3. Комплект ТТК – в формате архив WinRAR.

С уважением,

Президент

**В.В. Чернигов**



**МИНИСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ
(Минздрав Рязанской области)**

ул. Свободы, 32, Рязань, 390006
тел/факс (4912) 27-08-06, 28-19-47
e-mail: minzdrav@ryazangov.ru

Министру образования и
молодёжной политики
Рязанской области
О.С. ЩЕТИНКИНОЙ

29.10.2021 № ВХ/11-16181

На № ОЩ/12-10275 от 12.10.2021

Уважаемая Ольга Сергеевна!

Министерство здравоохранения Рязанской области (далее – Министерство) на Ваше обращение о повторном рассмотрении примерного десятидневного циклического меню для детей с сахарным диабетом, разработанного МП «Детское питание», сообщает следующее.

По заключению главного внештатного специалиста детского эндокринолога Министерства А.Ю. Филимоновой в представленном примерном десятидневном циклическом меню приготавливаемых блюд для детей с сахарным диабетом, для организации питания в образовательных учреждениях в возрастной категории 7-11 лет, а так же 12 лет и старше устранено нерациональное распределение углеводов между приемами пищи, приведены в соответствие с потребностью по возрасту соотношение основных ингредиентов пищи - по белкам, жирам и в первую очередь по углеводам, с выведением их содержания в условной единице – хлебной единице (1 ХЕ- 10 грамм углеводов).

Настоящее меню рекомендуется для использования в работе при организации питания детей с сахарным диабетом, позволяет легко ориентироваться по содержанию углеводов в продуктах для введения адекватной болюсной дозы инсулина на прием пищи.

Заместитель министра

В.В. Хоминец

Е.С. Кирякина
(4912) 98-32-88

