МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САХАЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

06.06.2023 № 3.12-860-р

Южно-Сахалинск

Об утверждении Стандарта организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области

В целях реализации Перечня мероприятий («Дорожной карты») по организации бесплатного горячего питания учащихся, получающих начальное образование в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Сахалинской области, на 2020 - 2023 годы, утвержденного распоряжением Правительства Сахалинской области от 14.07.2020 № 424-р:

1. Утвердить Стандарт организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области (далее – Стандарт (прилагается)).

2. Рекомендовать органам местного самоуправления Сахалинской области при организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях руководствоваться в работе настоящим Стандартом.

3. Распоряжение министерства образования Сахалинской области от 08.07.2022 № 3.12-948-р «Об утверждении Стандарта организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области» признать утратившим силу.

Министр А.Н. Киктева

3.12-892-р (п)(2.0)

УТВЕРЖДЕН

распоряжением министерства образования
Сахалинской области
от 06.06.2013 № 3.12-860-р

СТАНДАРТ

организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области

Раздел 1. Общие положения.

Стандарт организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области разработан с целью совершенствования организации питания в общеобразовательных организациях Сахалинской области.

Применение Стандарта направлено на соблюдение установленных требований при организации питания школьников.

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 31.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Стандарт предназначен для руководителей и ответственных специалистов органов местного самоуправления, руководителей общеобразовательных организаций, для организаций, предоставляющих услуги общественного питания в общеобразовательных организациях, для предприятий и организаций, участвующих в поставке пищевых продуктов и продовольственного сырья, производстве и доставке готовой кулинарной продукции.

Документ разработан с учетом требований правовых и нормативных документов, действующих в сфере обеспечения качества и безопасности

пищевой продукции и организации питания в общеобразовательных организациях.

Наряду с обязательными для исполнения требованиями, данный документ содержит рекомендации по созданию наиболее благоприятных условий организации питания, направленные на сохранение и укрепление здоровья детей и подростков.

Документ содержит требования к удовлетворению физиологических норм детей и подростков, структуре ассортимента пищевых продуктов, качеству и безопасности пищевых продуктов, формированию меню и сбалансированного рациона питания для обучающихся в общеобразовательных организациях региона.

В Стандарте указаны общие требования к технологии производства кулинарной продукции, к условиям приемки, хранения и реализации пищевых продуктов, структуре технологического оборудования и инвентаря, управлению организации питания в общеобразовательных организациях, включая кадровое обеспечение, формирование культуры здорового питания детей и подростков.

Комплексные мероприятия по организации школьного питания должны быть направлены на организацию качественного, здорового и безопасного горячего питания, включая производство, поставку, транспортировку, хранение, формирование рационов питания, изготовление готовой кулинарной продукции, а также организацию приема пищи непосредственно в столовой образовательной организации.

Документ содержит ссылки на установленные требования в действующих нормативно-технических документах, касающиеся безопасности и качества организации питания обучающихся образовательных организаций.

В приложения вынесены таблицы, содержащие конкретные цифры, описание требований по соблюдению норм потребления пищевых веществ и пищевых продуктов при организации питании обучающихся, оснащения

столовых и требований при контроле качества питания.

Раздел 2. Состояние организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Сахалинской области

2.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания.

Таблица 1. Перечень нормативных актов, регламентирующих обеспечение горячим питанием и молоком обучающихся общеобразовательных организаций Сахалинской области.

п/п	**Вид документа***	**Наименование документа**	**Дата утверждения**
1.	Указ Президента Российской Федерации № 1351	Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года	09.10. 2007 г.
2.	Федеральный закон № 273-ФЗ	Об образовании в Российской Федерации	29.12. 2012
3.	Федеральный закон № 2300-I	О защите прав потребителей	07.02.1992 г.
4.	Федеральный закон № 29-ФЗ	О качестве и безопасности пищевых продуктов	02.01.2000 г.
5.	Федеральный закон № 184-ФЗ	О техническом регулировании	27.12.2002 г.
6.	Федеральный закон № 44-ФЗ	О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд	05.04.2013 г.
7.	Постановление Правительства Российской Федерации № 1642	Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Развитие образования	26.12.2017 г
8.	Постановление Правительства РФ от 29.03.2023 N 498	"Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования"	29.03.2023 № 498
9.	Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации	27.10.2020 г. № 32
10.	Санитарные правила СП 2.4.3648-20 № 28	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и	28.09. 2020 г.

		оздоровления детей и молодежи, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации	
11.	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 1.2.3685-21, №2	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	28.01.2021 г. № 2
12.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции	09.12.2011 №880
13.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки	09.12.2011 №881
14.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки	16.08.2011 №769
15.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей	09.12.2011 №882
16.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию	09.12.2011 №883
17.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013	О безопасности молока и молочной продукции	9.10.2013 №67
18.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013	О безопасности мяса и мясной продукции	9.10.2013 №68
19.	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016	О безопасности рыбы и рыбной продукции	18.10.2016 №162
20.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011	О безопасности зерна	09.12.2011г. №874
21.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027-2012	О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и	15.06.2012г. №34

		диетического профилактического питания	
22.	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017	О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду	23.06.2017г. №45
23.	Закон Сахалинской области от 18.03.2014 № 9-ЗО	«Об образовании в Сахалинской области»	18.03.2014 № 9-ЗО
24.	Постановление Правительства Сахалинской области от 15.09.2017 № 433	«Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся, осваивающих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования в муниципальных образовательных организациях, реализующих соответствующие образовательные программы»	от 15.09.2017 № 433
25.	Постановление Правительства Сахалинской области от 28.06.2013 N 331	«Об утверждении государственной программы Сахалинской области "Развитие образования в Сахалинской области»	28.06.2013 № 331
26.	Постановление Правительства Сахалинской области от 30.06.2017 № 313	«Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях, реализующих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования (без нахождения на полном государственном обеспечении и проживания в указанных организациях)»	30.06.2017 № 313
27	Постановление Правительства Сахалинской области от 30.12.2014 № 659	«Об установлении размера стоимости питания, осуществляемого за счет средств областного бюджета Сахалинской области, из расчета на одного обучающегося в государственной образовательной организации Сахалинской области или в муниципальной образовательной организации»	от 30.12.2014 № 659
28.	Постановление	Постановление Правительства	от 17.05.2017 №

	Правительства Сахалинской области от 17.05.2017 № 214	Сахалинской области от 17.05.2017 № 214 «О размерах и порядке предоставления денежной выплаты на обеспечение двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего, среднего профессионального образования на дому»	214
29.	Приказ Министерства образования Сахалинской области от 23.11.2017 № 3.12-79	«Об утверждении Порядка обеспечения молоком обучающихся в муниципальных образовательных организациях Сахалинской области»	23.11.2017 № 3.12-79
30.	Методические рекомендации Министерства здравоохранения Российской Федерации и Российской академии медицинских наук	1.Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений; 2.Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7 – 11 и 11 – 18 лет	24.08.2007г. № 0100/8604-07-34
31.	Методические рекомендации	Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11, 11- 18 лет в государственных образовательных учреждениях	24.08.2007 г. № 0100/8605-07-34
32.	Методические рекомендации	Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах	24.08.2007 г. № 0100/8606-07-34
33.	Методические рекомендации МР 2.4.0242-21.	Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. Методические рекомендации.	17.05.2021 г
34.	Методические рекомендации	МР по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях	11.03.2012 г.№ 213н/178
35.	Методические рекомендации МР 2.4.0162-19	«Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися	30.12.2019 г

		ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»	
36.	Методические рекомендации МР 2.4.0179-20	«Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации	18.05.2020 г.
37.	Методические рекомендации МР 2.4.0180-20	«Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»	18.05.2020 г
38.	Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21	«Методические рекомендации к организации общественного питания населения", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации»	2.05.2021 г
39.	ГОСТ 30524-2013 Межгосударственный стандарт	Услуги общественного питания. Требования к персоналу	01.01.2016

2.2. Обеспечение бесплатным горячим питанием школьников в Сахалинской области.

Питание учащихся городских и сельских общеобразовательных школ организуется по месту учебы в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организаций общественного питания.

Организацию горячего питания учащихся следует осуществлять на основе организованного (примерного), не менее чем двухнедельного меню, для каждой возрастной группы, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

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

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

Ключевым принципом совершенствования условий организации питания в общеобразовательных организациях должен стать постоянный мониторинг организации системы питания в общеобразовательных организациях, показателями положительной динамики которого должны стать:

– количество школьников, охваченных горячим питанием;

– соответствие ежедневного и организованного (примерного) меню, разработанного общеобразовательной организацией либо поставщиком услуг по организации питания школьников;

– организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний);

– наличие родительского (общественного) контроля за организацией питания обучающихся;

– объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

– информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;

– удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

В Сахалинской области обучающиеся, осваивающие образовательную программу начального общего образования, обучающиеся из малоимущих семей, обучающиеся из семей, находящихся в социально опасном положении, обучающиеся из числа коренных малочисленных народов Севера Сахалинской области, обучающиеся из многодетных семей и обучающиеся, имеющие единственного родителя, воспитывающего двоих и более

несовершеннолетних детей, осваивающие образовательные программы основного общего и среднего общего образования в государственных образовательных организациях Сахалинской области и муниципальных образовательных организациях, реализующих соответствующие образовательные программы, обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет средств областного бюджета Сахалинской области.

Порядок обеспечения питанием, предусматривающий размер стоимости питания из расчета на одного обучающегося в государственной образовательной организации Сахалинской области или муниципальной образовательной организации, устанавливается Правительством Сахалинской области.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в государственных образовательных организациях Сахалинской области или в муниципальных образовательных организациях, реализующих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования (без нахождения на полном государственном обеспечении и проживания в указанных организациях), предоставляется за счет средств областного бюджета Сахалинской области мера социальной поддержки в виде обеспечения бесплатным двухразовым питанием.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающим образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего, среднего профессионального образования на дому, производится за счет средств областного бюджета Сахалинской области денежная выплата на обеспечение двухразовым питанием в порядке и размерах, установленных Правительством Сахалинской области.

2.3. Организация питания в общеобразовательных организациях Сахалинской области.

Таблица 2. Количественные показатели обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области. Охват горячим питанием.

№	Наименование общеобразовательного учреждения	Количество обучающихся, ВСЕГО			ОБЩЕЕ кол-во обучающихся, получающих ГОРЯЧЕЕ питание в ОУ			Процент охвата горячим питанием
		всего	1-4 класс	5-11 класс	всего	1-4 класс	5-11 класс	1-11 класс
1	МО ГО "Александровск-Сахалинский район"	1 113	402	711	1 091	402	689	98
2	МО "АнивскийГО"	2 330	1 091	1 239	2 104	1 091	1 013	90
3	МО ГО "Долинский"	3 028	1 252	1 776	2 851	1 252	1 599	94
4	МО Корсаковский ГО	4 723	1 953	2 770	3 468	1 953	1 515	73
5	МО «Курильский ГО»	784	360	424	784	360	424	100
6	МО "Макаровский ГО"	759	320	439	759	320	439	100
7	МО "Невельский ГО"	1 824	775	1 049	1 663	775	888	91
8	МО ГО «Ногликский»	1 351	520	831	1 155	520	635	85
9	МО ГО «Охинский»	2 652	1 149	1 503	2 245	1 149	1 096	85
10	МО «Поронайский ГО»	2 691	1 069	1 622	2 167	1 069	1 098	81
11	МО Северо-Курильский ГО	251	99	152	204	99	105	81

12	ГО «Смирныховский»	1 252	456	796	1 021	456	565	82
13	МО «Томаринский ГО»	1 062	411	651	947	411	536	89
14	МО «Тымовский ГО»	1 693	670	1 023	1 542	670	872	91
15	МО Углегорский ГО	2 216	889	1 327	2 210	889	1 321	100
16	МО «Холмский ГО»	4 027	1 625	2 402	2 999	1 625	1 374	74
17	«Южно-Курильский ГО»	1 300	593	707	1 153	593	560	89
18	МО ГО«Город Южно-Сахалинск»	28 733	12 521	16 212	26 702	12 521	14 181	93
	всего по Сахалинской области	61 789	26 155	35 634	55 065	26 155	28 910	89

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

В целях организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в муниципальных образованиях разработан Порядок предоставления (организации) индивидуального питания, который публикуется на сайте образовательной организации.

Информация по количеству школьников, нуждающихся в лечебно-дистическом питании, родители которых представили сведения в образовательную организацию, представлена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Информация по количеству школьников, нуждающихся в лечебно-диетическом питании.

Субъект Российской Федерации	Всего общеобразовательных организаций (	Число детей 1-4 классов, требующих индивидуального питания		Показатели охвата школьников горячим питанием в %				
		Всего таких детей	из них количество детей, охваченных горячим питанием	школьников 1-4 кл. , %	школьников (1-4 кл.) имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания			
					СД	целиакия	ПА	иные
САХАЛИНСКАЯ ОБЛАСТЬ	10	17	17	100	6	1	9	1
МО ГО «Александровск-Сахалинский район»	0	0	0	0	0	0	0	0
МО «Анивский ГО»	2	3	3	100	3	0	0	0
МО ГО «Долинский»	1	1	1	100	1			
МО Корсаковский ГО	0	0	0					
МО «Курильский ГО»	1	1	1	100	0	0	1	0
МО Макаровский ГО	0	0	0	0	0	0	0	0
МО "Невельский ГО"	0	0	0					
МО «ГО «Ногликский»	0	0	0	0	0	0	0	0
МО ГО «Охинский»	0	0	0	0	0	0	0	0
МО «Поронайский ГО»	0	0	0	0	0	0	0	0
МО Северо-Курильский ГО	1	1	1	100	0	0	1	0

МО ГО «Смирныховский»	1	1	1	100	0	0	0	1
«Томаринский ГО»	0	0	0	0	0	0	0	0
МО «Тымовский ГО»	1	2	2	100	0	0	2	0
МО Углегорский ГО	0	0	0	0	0	0	0	0
МО «Холмский ГО»	1	1	1	100	0	0	1	0
МО «Южно-Курильский ГО»	1	6	6	100	2	0	4	0
МО ГО «Город Южно-Сахалинск»	1	1	1	100	0	1	0	0

В регионе проводится работа по совершенствованию организации питания школьников, по внедрению новых форм организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Внедрение новых форм организации питания поможет создать основу для развития творческой, образовательной и воспитательной деятельности, направленной на формирование у детей и взрослых осознанной ответственности за свое здоровье, за рациональный выбор продуктов питания. Объединить усилия педагогов, родителей, организаторов питания и работников пищеблоков в обеспечении рациональным, полноценным питанием всех учащихся образовательных учреждений страны. Сформировать у подрастающего поколения навыки осознанного выбора продуктов питания для формирования своего здоровья.

Таблица 2.2. Прогноз внедрения второго варианта меню на выбор в регионе.

№ п/п	Наименование муниципального образования	Количество муниципальных общеобразовательных	Количество школ, в которых разработано 2 меню на выбор, %	Количество школ, в которых разработано 2 меню на выбор, %	Количество школ, разработано 2 меню на выбор, %

		организаций	2023	2024	2025
1.	МО ГО «Александровск-Сахалинский район»	6	0	2	6
2.	МО «Анивский ГО»	7	0	2	7
3.	МО ГО «Долинский»	9	0	2	9
4.	МО Корсаковский ГО	12	0	8	12
5.	МО «Курильский ГО»	4	0	1	4
6.	МО Макаровский ГО	5	0	1	5
7.	МО "Невельский ГО"	4	0	2	4
8.	МО «ГО «Ногликский»	5	0	2	5
9.	МО ГО «Охинский»	7	0	3	7
10.	МО «Поронайский ГО»	12	1	5	12
11.	МО Северо-Курильский ГО	1	0	0	1
12.	МО ГО «Смирныховский»	5	0	1	5
13.	«Томаринский ГО»	4	0	1	4
14.	МО «Тымовский ГО»	10	0	2	10
15.	МО Углегорский ГО	11	0	2	11
16.	МО «Холмский ГО»	13	0	2	13
17.	МО «Южно-Курильский ГО»	5	0	1	5
18.	МО ГО «Город Южно-Сахалинск»	31	31	31	31
	Итого по Сахалинской области	151	32	68	151

Одной из новых форм организации школьного питания является создание школьного кафе или ресторана на базе школьных столовых.

Столовая становится не только местом приема пищи, а своего рода многофункциональным общешкольным пространством, в котором дети общаются, обсуждают командные проекты. В кафе (ресторане) создается особая атмосфера. Здесь должно быть вкусно, комфортно и безопасно.

Выбор новой формы обслуживания детей в школьной столовой осуществляется образовательной организацией самостоятельно.

2.4. Модели предоставления питания в муниципальных общеобразовательных организациях Сахалинской области.

Таблица 3. Модели предоставления питания по состоянию на 01.06.2022.

№ п/п	Наименование муниципального образования	Модели предоставления питания			Общее количество пищеблоков	Отсутствуют пищеблоки	Как организовано питание в случае
		сырьевая	доготовочная	Буфет-раздаточная			

					ков		отсутствия пищеблока
1.	МО ГО «Александровск-Сахалинский район»	6	0	0	6	0	0
2.	МО «Анивский ГО»	6	0	1	7	0	0
3.	МО ГО «Долинский»	9	0	0	9	0	0
4.	МО Корсаковский ГО	11	0	1	12	0	0
5.	МО «Курильский ГО»	4	0	0	4	0	0
6.	МО Макаровский ГО	5	0	0	5	0	0
7.	МО "Невельский ГО"	4	0	0	4	0	0
8.	МО «ГО «Ногликский»	4	0	0	4	1 (СОШ № 2)	Питание учащихся осуществляется на базе СОШ № 1
9.	МО ГО «Охинский»	8	0	0	8	0	0
10.	МО «Поронайский ГО»	11	0	0	11	1 (МБОУ В(С)ОШ Поронайска)	Питание осуществляется на базе СОШ № 7
11.	МО Северо-Курильский ГО	0	0	1	1	0	0
12.	МО ГО «Смирныховский»	6	0	0	6	0	0
13.	«Томаринский ГО»	4	0	0	4	0	0
14.	МО «Тымовский ГО»	11	0	0	11	0	0
15.	МО Углегорский ГО	10	0	0	10	1 (МБОУ НОШОР)	Питание осуществляется на базе предприятия общественного питания)
16.	МО «Холмский ГО»	12	0	0	12	1 (МАОУ ОСОШ)	Питание осуществляется на базе МАОУ СОШ № 6
17.	МО «Южно-Курильский ГО»	4	0	0	4	1 (МБОУ "Центр образования пгт.Южно-Курильск")	Питание осуществляется на базе СОШ пгт. Южно-Курильск

18.	МО ГО «Город Южно-Сахалинск»	26	0	4	30	1 (МКОУ ВСОШ №1)	Питание осуществляется на базе СОШ № 5
	Итого по Сахалинской области	141	0	7	148	6	-

2.5. Формы организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях Сахалинской области.

Таблица 4. Формы организации питания по состоянию на 01.06.2022.

№ п/п	Наименование муниципального образования	Инсорсинг (самостоятельная организация питания, по юридическим лицам), ед.	Аутсорсинг, ед.
1.	МО ГО «Александровск-Сахалинский район»	6	0
2.	МО «Анивский ГО»	7	0
3.	МО ГО «Долинский»	2	7
4.	МО Корсаковский ГО	11	1
5.	МО «Курильский ГО»	4	0
6.	МО Макаровский ГО	5	0
7.	МО "Невельский ГО"	4	0
8.	МО «ГО «Ногликский»	5	0
9.	МО ГО «Охинский»	7	0
10.	МО «Поронайский ГО»	12	0
11.	МО Северо-Курильский ГО	1	0
12.	МО ГО «Смирныховский»	5	0
13.	«Томаринский ГО»	4	0
14.	МО «Тымовский ГО»	10	0
15.	МО Углегорский ГО	10	0
16.	МО «Холмский ГО»	13	0
17.	МО «Южно-Курильский ГО»	5	0
18.	МО ГО «Город Южно-Сахалинск»	0	31
	Итого по Сахалинской области	111	39

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

Перечень локальных актов по вопросам организации питания школьная столовая формирует самостоятельно в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и разработанным производственным контролем.

Информационный стенд должен быть расположен на видном и

доступном месте в зале обслуживания и содержать все необходимые документы, регламентирующие деятельность школьной столовой, отношения между потребителем и персоналом, информацию об исполнителе услуги по организации питания.

На информационном стенде должна быть представлена следующая информация:

- ежедневное меню с подписью руководителя и печатью;

- график приема пищи;

- копия примерного десятидневного или двухнедельного меню, утвержденного руководителем общеобразовательной организации;

- контактная информация (телефоны) организации, предоставляющей услугу питания;

- «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. № 1515;

- Федеральный закон от 07 февраля 1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей";

- контактная информация отдела по защите прав потребителей;

- горячая линия территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области;

- книга отзывов и предложений типовой формы; заявления пронумерованы, страницы прошнурованы и скреплены печатью и подписью руководителя организации.

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

На сайте организации в обязательном порядке должно быть:

- нормативные документы, регламентирующие работу школьной столовой;

- примерное меню;

- информация о родительском контроле,

а также в соответствии с постановлением 1802:

- меню ежедневного горячего питания;

- информация о наличии диетического меню в образовательной организации;

- перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательной организации;

- перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательную организацию;

- форма обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию.

Внедрение цифровой платформы автоматизированного мониторинга школьного питания осуществляется совместно с Федеральным центром мониторинга питания обучающихся и используется для контроля реализации проекта горячего питания. Данные, представленные в таблице 5 были проанализированы по состоянию на 01.06.2022.

Таблица 5. Внедрение цифровой платформы автоматического мониторинга питания по состоянию на 01.06.2022.

№ п/п	Наименование муниципального образования	Количество муниципальных общеобразовательных организаций	Охват образовательных организаций цифровой платформой, %	Количество действующих ссылок, %
1.	МО ГО «Александровск-Сахалинский район»	6	100	100
2.	МО «Анивский ГО»	7	100	100
3.	МО ГО «Долинский»	9	100	100
4.	МО Корсаковский ГО	12	100	100
5.	МО «Курильский ГО»	4	100	100
6.	МО Макаровский ГО	5	100	100
7.	МО "Невельский ГО"	4	100	100
8.	МО «ГО «Ногликский»	5	100	100
9.	МО ГО «Охинский»	7	100	100

10.	МО «Поронайский ГО»	12	100	100
11.	МО Северо-Курильский ГО	1	100	100
12.	МО ГО «Смирныховский»	5	100	100
13.	«Томаринский ГО»	4	100	100
14.	МО «Тымовский ГО»	10	100	100
15.	МО Углегорский ГО	11	100	100
17.	МО «Южно-Курильский ГО»	5	100	100
18.	МО ГО «Город Южно-Сахалинск»	31	100	100
	Итого по Сахалинской области	151	100	100

Раздел 3. Модернизация материально-технической базы пищеблоков.

3.1. Требования к кухонному оборудованию, инвентарю, посуде для приготовления блюд и таре.

Столовые (пищеблоки) образовательных учреждений должны быть обеспечены необходимым количеством производственного оборудования и инвентаря (позволяющим осуществить приготовление безопасного и сохраняющего пищевую ценность горячего питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями) с учетом обеспечения питанием всех обучающихся в образовательном учреждении.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, должны быть выполнены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами. Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с санитарными нормами и правилами.

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

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

случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований санитарных правил при производстве готовых блюд. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль.

Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проведение влажной уборки. На складах рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи.

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

При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) должны быть изготовлены из нержавеющей стали.

Посуда для приготовления и хранения готовых блюд должна быть изготовлена из нержавеющей стали.

Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с

пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания установлен требованиями СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» **(Приложение 1).**

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

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

- в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл.

Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 х 250 мл) и 80 литров третьего (400 х 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих - 2 кастрюли объемом по 40 л;

- в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-х электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 гр, следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 х 150 гр).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. х 80 гр).

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400 - 450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

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

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с

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

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

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в школьной столовой и организация работы, требования к обработке продовольственного сырья и пищевой продукции

В состав пищеблока, работающего на сырье, входят: горячий цех, раздаточная, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, загрузочная, комната персонала, раздевалка, душевая и туалет для персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

В состав пищеблока, работающего на полуфабрикатах, входят: горячий цех, холодный цех (горячий и холодный цеха могут быть совмещены в одном помещении и разделены перегородкой), раздаточная, помещение для хранения сыпучих продуктов, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, моечная кухонной посуды, моечная обменной тары, комната персонала, раздевалка, душевая и туалет для персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

На пищеблок, работающий на полуфабрикатах, должны поступать мытые или очищенные овощи, полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, рыбные), отвечающие гигиеническим требованиям безопасности и

пищевой ценности на пищевые продукты для детей школьного возраста. Полуфабрикаты могут поступать от образовательных организаций или от базового предприятия (комбината) питания, расположенных в оптимальной транспортной доступности, позволяющей соблюдать сроки и условия транспортировки полуфабрикатов.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в производственных помещениях представлен в Приложении 8.

Цех первичной обработки овощей предназначен для сортировки, мытья и механической очистки овощей.

Овощной цех (вторичной обработки овощей и изготовления полуфабрикатов) предназначен для промывания, дочистки овощей и изготовления овощных полуфабрикатов.

Мясо-рыбный цех предназначен для первичной обработки сырья из мяса, рыбы, мяса птицы и изготовления полуфабрикатов. В мясо-рыбном цехе выделяются отдельные технологические линии для обработки каждого вида сырья. Для обработки сырой птицы предусматривается выделение отдельного стола, разделочного и производственного инвентаря. В мясо-рыбном цехе допускается выделение рабочей зоны для обработки яиц.

Доготовочный цех (при работе пищеблока на полуфабрикатах) предназначен для доработки мясных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы, рыбных и овощных полуфабрикатов, для чего в цехе выделяются отдельные технологические линии для каждого вида сырья.

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд (салатов), холодных сладких блюд, напитков.

Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

Цех мучных изделий предназначен для выпуска мучных кулинарных

изделий (пирожки печеные с фаршами и без, ватрушки, кулебяки и др.) и булочных изделий. Допускается выделение технологического участка в горячем цехе.

Помещение для хранения и нарезки хлеба (допускается рабочая зона в холодном цехе).

Помещение для обработки яиц (допускается рабочая зона в мясо-рыбном цехе).

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования вспомогательных помещений и организация работы.

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

Моечные отделения посуды.

Планировка помещения моечной столовой посуды должно исключать пересечение потоков чистой и грязной посуды. Моечные ванны, предназначенные для мытья столовой и кухонной посуды и тары, не используют для обработки (мытья) сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов.

Моечные ванны для мытья посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

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

В моечных отделениях столовой и кухонной посуды необходимо

предусматривать дополнительно электроводонагреватели. Моечное отделение столовой посуды предназначено для приема использованной посуды из обеденного зала, очистки ее от остатков пищи, мытья, сушки и хранения. Помещение конструктивно должно иметь окно для приема использованной посуды, либо дверной проем для закатывания передвижных тележек.

Оборудование моечного отделения столовой посуды:

- производственный стол;

- ванна для мытья столовой посуды с маркировкой и маркировкой литража (три шт.). Третья ванна для ополаскивания должна быть с гибким шлангом с душевой насадкой;

- ванна для мытья стеклянной посуды и столовых приборов (две);

- посудомоечная машина;

- решетки (полки) для просушивания посуды;

- стеллажи (шкафы) для хранения чистой столовой посуды;

- электронагреватель для резервного горячего водоснабжения;

- передвижные тележки для сбора грязной посуды (при наличии);

- раковина для мытья рук.

Требования к режиму обработки столовой посуды.

Столовую посуду моют вручную или машинами.

Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах проводится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

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

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

- механическое удаление остатков пищи щетками;

- в первой секции ванны мытье столовой посуды в воде с добавлением

специальных моющих средств при температуре не ниже 45°С;

- во второй секции ванны мытье столовой посуды в воде с температурой не ниже 45°С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в первой секции ванны;

- в третьей секции ванны ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С с использованием специальных металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание столовой посуды на специальных решетках, полках, стеллажах (на ребре). Вытирание посуды категорически запрещено. После мытья столовая посуда распределяется по группам и хранится в шкафах или на решетках. Должны быть созданы условия (шкафы) для хранения столовой посуды на раздаче. При мытье чайной посуды (чашки, стаканы, бокалы) должен соблюдаться следующий порядок:

- в первой секции ванны чайную посуду промывают горячей водой при температуре не ниже 45°С с применением моющих средств;

- во второй секции ванны чайную посуду ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой. После мытья столовая и чайная посуда распределяется по группам и хранится в шкафах.

При мытье столовых приборов должен соблюдаться следующий порядок:

- столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°С с применением моющих средств;

- ополаскивание в проточной воде и прокаливание в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. После мытья столовые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

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

По эпидемиологическим показаниям проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

Моечное отделение кухонной посуды предназначено для мытья, сушки и хранения кухонной посуды (котлов, инвентаря). Помещение моечной кухонной посуды может быть объединено с моечным столовой посуды и находиться в одном помещении. В случае совмещения помещений процесс выстраивается в две отдельные линии.

Оборудование моечного отделения кухонной посуды:

- производственный стол;

- ванны производственные с маркировкой и маркировкой литража (две);

- стеллаж для хранения кухонной посуды;

- подтоварники;

- стеллаж для дезинфицирующих средств;

- тара для отходов;

- трап для стока воды;

- раковина для мытья рук.

Требования к режиму обработки кухонной посуды.

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

Порядок мытья кухонной посуды:

- механическое удаление остатков пищи;

-в первой секции ванны мытье кухонной посуды щетками в воде при температуре не ниже 45°С и с добавлением моющих средств;

- во второй секции ванны ополаскивание кухонной посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С;

- просушивание кухонной посуды в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

Помещение для хранения и мытья тары предназначено для хранения и мытья тары.

Оборудование помещения для хранения и мытья тары:

- ванны производственные (две);
- стеллажи;
- подтоварники;
- раковина для мытья рук.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в подсобных помещениях.

Камера для хранения пищевых отходов (при наличии). Отходы в закрытой таре помещают в охлаждаемые камеры (при наличии) или в другие специально выделенные для этой цели помещения и хранят до вывоза из столовой. Выделяется место для мытья тары для отходов.

Оборудование камеры:

- холодильная камера;
- ванна или трап с бортиком для обработки емкостей из-под отходов;
- емкости для сбора пищевых отходов с крышкой.

Помещение для хранения уборочного инвентаря.

Оборудование помещения для хранения уборочного инвентаря:

- шкаф;

- стеллаж;

- место для хранения и приготовления растворов моющих и дезинфицирующих средств.

Необходимо предусмотреть сигнальную маркировку уборочного инвентаря санитарных узлов.

Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря пищеблока.

Набор и площади помещений пищеблока, объемно-планировочные и конструктивные решения помещений должны соответствовать мощности предприятия и обеспечивать, при минимальной протяженности функциональных связей, соблюдение санитарных режимов и последовательность технологических процессов производства продукции общественного питания, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, чистой и использованной посуды.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. Столовая должна быть обеспечена современным производственным оборудованием, размещенным в соответствии с функциональной схемой технологического процесса, предусматривающей последовательность выполнения отдельных операций.

Тепловое, холодильное и немеханическое оборудование размещается в производственных цехах так, чтобы соблюдались правила техники безопасности и к оборудованию обеспечивался свободный доступ персонала. В непосредственной близости от каждой единицы оборудования вывешивают инструкцию с указанием наименования оборудования, краткой технической характеристики, правил ее эксплуатации и техники безопасности, а также фамилию должностного лица, за которым она закреплена.

На все оборудование, приборы должна быть техническая документация (паспорт, руководство по эксплуатации). Ежегодно, перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования

техническим характеристикам.

Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно использоваться раздельное оборудование, а в универсальных машинах – разные сменные механизмы.

Все технологические участки, связанные с изготовлением и выдачей продукции, должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами (весами), прошедшими государственную поверку в установленном порядке, мерным инвентарем, мерной тарой.

Производственные цеха пищеблока обеспечиваются достаточным количеством производственных ванн, производственных столов. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать кухонную посуду из нержавеющей стали.

Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.

Имеющееся на производстве холодильное оборудование, производственные ванны, производственные столы, разделочный инвентарь (доски, ножи), кухонный инвентарь (котлы, кастрюли, гастроемкости), внутрицеховая производственная тара должны иметь специальную маркировку согласно применению продуктов и использоваться согласно маркировке.

Холодильное оборудование имеет маркировку:

"гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты", "овощи", "яйцо", "суточные пробы", "для персонала" (при отсутствии комнаты персонала) т.д.

Производственные столы имеют маркировку:

"СМ» – сырое мясо, "СК" – сырые куры, "СР" – сырая рыба, "СО" – сырые овощи, "ВМ" – вареное мясо, "ВР" вареная рыба, "ВО" – вареные овощи, "Г" – гастрономия, "З" – зелень, "Х" – хлеб и т.д.

Разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) имеет маркировку:

"СМ", "СК", "СР","СО", "ВМ", "ВК", "ВР", "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь".

Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.

Кухонная посуда имеет маркировку:

"I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВО", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Г", "З", "Х".

Мерный инвентарь для порционирования блюд метится мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

В процессе рабочего дня персонал пищеблока должен строго соблюдать маркировку мест хранения продуктов и использовать холодильное оборудование, производственное оборудование, инвентарь строго в соответствии с маркировкой.

Все оборудование, инвентарь должны содержаться в чистоте.

Санитарная обработка технологического оборудования, производственных столов, инвентаря проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Санитарная обработка производственного оборудования производится после полного отключения его от источника питания.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре +40°+50°С и насухо вытираются сухой чистой

тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Не допускаются разделочные доски из пластмассы или прессованной фанеры, с трещинами или повреждениями. Разделочный инвентарь (доски, ножи и др.) обрабатывают после каждой технологической операции. Мытье разделочных досок и мелкого инвентаря производят в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже +45°С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже +65°С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллаже на ребре.

Хранят разделочный инвентарь в соответствии с назначением (использованием) в каждом производственном цехе, в соответствии с технологическим участком. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться раздельно.

Для хранения разделочных досок предусматриваются стойки, для ножей – магнитные держатели. Для мытья рук во всех производственных цехах устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, эффективных в отношении вирусов.

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

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования, инвентаря с последующей дезинфекцией пищеблока, информация об этом заносится в журнал "График генеральных уборок". При необходимости проводится дезинсекция и дератизация.

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

Требования к обработке продовольственного сырья и пищевой продукции.

Технологические режимы и операции по обработке продовольственного сырья и пищевых продуктов должны обеспечивать изготовление безопасной и качественной продукции общественного питания.

Обработка сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов производится в раздельных специально оборудованных производственных цехах.

Обработка яиц перед использованием в блюда проводится в отдельном помещении либо в специально отведенной рабочей зоне мясо-рыбного цеха.

Производственный стол, производственные ванны, емкости для обработки яйца, емкость для хранения чистого яйца должны иметь специальную маркировку. Для обработки яиц используют ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор по схеме: 1 – обработка в 1 – 2% теплом растворе кальционированной соды, 2 – обработка в 0,5% растворе разрешенного для этих целей дезинфицирующего средства, с ополаскиванием проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

Мясо и мясо птицы дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6°С, при отсутствии дефростера – в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки. По окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45 – 50°С, ополаскивают, замачивают в дезрастворе на 10 – 15 мин., ополаскивают проточной водой и просушивают. Мясной фарш хранят не более 12 ч. при температуре -2°+4°С. При отсутствии холода хранение фарша запрещается. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Рыбу размораживают на производственных столах или в холодной воде с температурой не выше +12°С, с добавлением соли из расчета 7 – 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород. Повторное замораживание и хранение дефростированной продукции не допускается.

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

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье, очистку.

Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 – 4 наружных листа.

Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

При кулинарной обработке овощи очищают непосредственно перед приготовлением, закладывают только в кипящую воду (в т.ч. нарезав их перед варкой) и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости «ОВ» в холодильнике не более 6 часов при температуре +4°/-2°С.

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

3.2. Материально-техническое оснащение пищеблоков общеобразовательных организаций.

Мониторинг оснащенности технологическим оборудованием пищеблоков общеобразовательных организаций Сахалинской области представлен в **таблице 3.2.1.**

Таблица 3.2.1. Мониторинг оснащенности технологическим оборудованием пищеблоков

		Наименование оборудование	Количество оборудования фактически, шт	Процент износа, %
1.		**СКЛАДЫ**		
	1	стеллажи	325	55,60
	2	поддтоварники	314	42,33
	3	среднетемпературный холодильный шкаф	201	46,44
	4	низкотемпературный холодильный шкаф	163	41,18
2.		**ОВОЩНОЙ ЦЕХ (ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ)**		
	1	производственные столы	121	40,31
	2	картофелсочистительная машина	59	51,06
	3	овощерезательная машина	56	44,56
	4	моечная ванна	110	48,88
	5	раковина для мытья рук	68	30,88
3.		**ОВОЩНОЙ ЦЕХ (ВТОРИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ)**		
	1	производственные столы	65	39,69
	2	моечная ванна	46	35,20
	3	универсальный механический привод	17	24,18
	4	овощерезательная машина	27	26,37
	5	холодильник	46	50,78
	6	раковина для мытья рук	30	26,73
4.		**ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ**		
	1	производственные столы	72	43,39
	2	Контрольные весы	66	46,77
	3	среднетемпературный холодильный шкаф	58	38,17
	4	универсальный механический привод или овощерезательная машина	21	31,17
	5	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	27	22,01
	6	моечная ванна для повторной обработке овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	28	29,89

	7	контрольные весы	9	13,89
	8	раковина для мытья рук	37	24,16
5.		**МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ**		
	1	производственные столы	176	50,94
	2	контрольные весы	66	51,72
	3	среднетемпературный холодильный шкаф	56	44,98
	4	низкотемпературный холодильный шкаф	79	41,95
	5	электромясорубка	116	58,93
	6	колода для разруба мяса	11	13,33
	7	моечные ванны	126	40,85
	8	раковина для мытья рук	57	33,44
6.		**ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ЯИЦ**		
	1	производственные стол	37	35,83
	2	моечная ванна	34	39,82
	3	раковина для мытья рук	25	17,53
		емкость для обработанного яйца	119	31,28
7.		**МУЧНОЙ ЦЕХ**		
	1	производственный стол	56	52,73
	2	тестомесильная машина	52	52,93
	3	контрольные весы	24	35,56
	4	пекарский шкаф	26	38,45
	5	стеллажи	31	35,56
	6	моечная ванна	17	13,33
	7	раковина для мытья рук	22	17,78
8.		**ДОГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ**		
	1	производственный стол	35	30,34
	2	контрольные весы	11	21,11
	3	среднетемпературный холодильный шкаф	21	35,28
	4	низкотемпературный холодильный шкаф	10	16,60
	5	овощерезка	11	16,94
	6	моечные ванны	32	24,72
	7	раковина для мытья рук	12	23,06

9.		**ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ НАРЕЗКИ ХЛЕБА**		
	1	производственный стол	77	47,01
	2	хлеборезательная машина	25	40,40
	3	шкаф для хранения хлеба	55	37,95
	4	раковина для мытья рук	31	20,11
10.		**ГОРЯЧИЙ ЦЕХ**		
	1	производственный стол	318	51,21
	2	электрическая плита	234	59,47
	3	электрическая сковорода	115	64,18
	4	духовой (жарочный шкаф)	110	57,56
	5	пароконвектомат	51	17,30
	6	электропривод для готовой продукции	23	17,14
	7	электрокотел	73	42,03
	8	Контрольные весы	92	46,82
	9	раковина для мытья рук	100	42,37
11.		**РАЗДАТОЧНАЯ ЗОНА**		
	1	мармит для первых блюд	98	42,62
	2	мармит для вторых блюд	102	43,97
	3	мармит для третьих блюд	38	37,69
	4	холодильный прилавок (витрина, секция)	66	33,50
12.		**МОЕЧНАЯ ДЛЯ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ**		
	1	производственный стол	110	56,02
	2	посудомоечная машина	55	41,47
	3	трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	92	44,11
	4	двухсекционная ванна -для стеклянной посуды и столовых приборов	98	39,57
	5	стеллажи	226	38,63
	6	раковина для мытья рук	61	33,06
13.		**МОЕЧНАЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ**		
	1	производственный стол	40	31,39
	2	две моечные ванны	129	43,52

	3	стеллажи	189	49,67
	4	раковина для мытья рук	34	35,06
14.		**МОЕЧНАЯ ТАРЫ**		
	1	двухсекционная моечная ванна	28	17,43
15.		**Производственное помешение буфета-раздаточной**		
	1	производственный стол	10	10,56
	2	электроплита	6	11,11
	3	хлолодильный шкаф	7	9,44
	4	линия раздачи, оборудованная мармитами	8	10,56
	5	раковина для мытья рук	5	5,00
16.		**ПОСУДОМОЕЧНАЯ БУФЕТА-РАЗДАТОЧНОЙ**		
	1	трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	6	9,44
	2	двухсекционная ванна -для стеклянной посуды и столовых приборов	4	5,56
	3	стеллаж (шкаф)	11	8,06
	4	раковина для мытья рук	5	6,67

Сводные данные по материально-техническому оснащению пищеблоков образовательных организаций приведены **в таблице 3.2.2.**

Таблица 3.2.2. Сводные данные по материально-техническому оснащению.

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество единиц оборудования в пищеблоках, ед.	Доля оборудования с максимальным износом оборудования, %	Количество оборудования, которое нуждается в замене ед.
1	МО ГО "Александровск-Сахалинский район"	289	25	72

2	МО "АнивскийГО"	443	27	120
3	МО ГО "Долинский"	436	26	113
4	МО Корсаковский ГО	1860	17	316
5	МО «Курильский ГО»	258	38	98
6	МО "Макаровский ГО"	199	13	26
7	МО"Невельский ГО"	243	22	53
8	МО ГО «Ногликский»	246	24	59
9	МО ГО «Охинский»	434	23	100
10	МО «Поронайский ГО»	489	16	78
11	МО Северо-Курильский ГО	43	20	9
12	ГО «Смирныховский»	323	13	42
13	МО «Томаринский ГО»	163	32	52
14	МО «Тымовский ГО»	325	11	36
15	МО Углегорский ГО	462	25	116
16	МО «Холмский ГО»	954	22	210
17	«Южно-Курильский ГО»	242	30	73
18	МО ГО«Город Южно-Сахалинск»	1589	21	334

Проведенный аудит материально - технического состояния оборудования, инвентаря, посуды, инженерных сетей пищеблоков школьных столовых свидетельствует о не более, чем 30% материальном износе оборудования и инвентаря.

Из 18 обследованных муниципалитетов установлено, что используемое технологическое оборудование имеет износ менее 30%.

Чтобы рассчитать процент износа пищевого оборудования, необходимо по НД посмотреть срок износа, знать год ввода оборудования в эксплуатацию.

Процент износа оборудования в месяц составляет = 100% / срок износа оборудования по документам (в месяцах). Процент износа оборудования на текущий момент = Процент износа оборудования в месяц * срок эксплуатации оборудования (в месяцах).

Программа замены оборудования пищеблоков муниципальных общеобразовательных организаций представлена в таблице 3.2.3.

Таблица 3.2.3. Программа замены оборудования.

№ п/п	Наименование муниципального образования	Количество оборудования, которое нуждается в замене, ед.	Прогноз замены оборудования				
			2023	2024	2025	2026	2027
1	МО ГО "Александровск-Сахалинский район"	72	22	20	15	15	0
2	МО "АнивскийГО"	120	7	31	37	26	19
3	МО ГО "Долинский"	113	13	26	21	25	28
4	МО Корсаковский ГО	316	98	69	35	49	65
5	МО «Курильский ГО»	77	8	16	18	21	14
6	МО "Макаровский ГО"	26	0	12	14	0	0
7	МО"Невельский ГО"	53	10	12	12	8	11
8	МО ГО «Ногликский»	59	11	10	8	16	14
9	МО ГО «Охинский»	100	0	15	20	15	50
10	МО «Поронайский ГО»	78	32	11	14	11	10
11	МО Северо-Курильский ГО	9	0	1	2	2	4
12	ГО «Смирныховский»	42	12	10	10	5	5
13	МО «Томаринский ГО»	49	0	3	10	16	20
14	МО «Тымовский ГО»	36	2	7	10	9	8
15	МО Углегорский ГО	116	11	30	30	25	20
16	МО «Холмский ГО»	210	50	50	50	30	30
17	«Южно-Курильский ГО»	73	17	21	14	12	9
18	МО ГО«Город Южно-Сахалинск»	334	42	42	55	96	99
	ИТОГО	1883	335	386	375	381	406

Замена оборудования осуществляется за счет средств местных бюджетов, а также за счет средств областного бюджета Сахалинской области по программе «Модернизация систем школьного образования».

Производственная инфраструктура разных видов школьных столовых определена требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к составу помещений различных видов столовой.

В Стандарте представлена форма паспорта пищеблока - **Приложение 2**.

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две перемены.

Расчет площади обеденного зала производится исходя из норматива, выделяемого на 1 учащегося - 0,7 м^2.

Расчет норматива площади обеденного зала в разрезе по общеобразовательным организациям Сахалинской области представлен **в Приложении 3.**

Раздел 4. Обеспечение сбалансированности и качества питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Сахалинской области.

4.1. Физиологические потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных веществах с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса.

При составлении рационов должны учитываться указанные требования для обеспечения сбалансированного питания обучающихся в период нахождения в образовательных организациях в учебное время.

Обучающиеся образовательных организаций с учетом возрастных потребностей должны быть обеспечены пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, в соответствии с нормами, указанными в СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

Основные пищевые вещества должны учитываться при составлении рациона питания, режима приемов пищи на основе рекомендаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Потребление пищевых веществ распределяется в соответствии с рекомендованным режимом питания при нахождении обучающихся в образовательных организациях (Таблица 6).

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. %	Распределение потребности в пищевых веществах по приемам пищи, в %			
		одноразовое питание		2-х разовое питание (завтрак и обед)	3-х 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

В зависимости от приемов пищи представлено потребление пищевых веществ с учетом возраста обучающихся: для возрастной группы 7-11 лет в **таблице 7**, для возрастной группы 12 лет и старше - **в таблице 8**.

В таблицах представлена потребность в пищевых веществах для одноразового питания (завтрак или обед), двухразового питания (завтрак и обед), трехразового питания (завтрак, обед и полдник).

Таблица 7. Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 7 до 11 лет.

Наименование пищевых веществ	Суточная потребность для детей 7-11 лет	завтрак 25%	обед 35%	полдник 10 %	Общая потребность при 2-х разовом питании	Общая потребность при 3-х разовом питании
белки (г/сут)	77	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9
жиры (г/сут)	79	19,75	27,65	7,9	47,4	55,3
углеводы (г/сут)	335	83,75	117,25	33,5	201	234,5
энергетическая ценность (ккал/сут)	**2350**	**587,5**	**822,5**	**235**	**1410**	**1645**
витамин С (мг/сут)	60	15	21	6	36	42
витамин В1 (мг/сут)	1,2	0,3	0,42	0,12	0.72	0.84
витамин В2 (мг/сут)	1,4	0,35	0,49	0,14	0,84	0,98
витамин А (рет. экв/сут)	700	175	245	70	420	490
витамин D (мкг/сут)	10	2,5	3,5	1	6	7
кальций (мг/сут)	1100	275	385	110	660	770
фосфор (мг/сут)	1100	275	385	110	660	770
магний (мг/сут)	250	62,5	87,5	25	150	175
железо (мг/сут)	12	3	4,2	1,2	7,2	8,4
калий (мг/сут)	1100	275	385	110	660	770
йод (мг/сут)	0,1	0,025	0,035	0,01	0,06	0,07
селен (мг/сут)	0,03	0,0075	0,0105	0,003	0,018	0,021

фтор (мг/сут)	3	0,75	1,05	0,3	1,8	2,1

Таблица 8. Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 12 лет и старше.

Наименование пищевых веществ	Суточная потребность для детей 12 лет и старше	завтрак 25%	обед 35%	полдник 10 %	Общая потребность при 2-х разовом питании	Общая потребность при 3-хразовом питании
белки (г/сут)	90	22,5	31,5	9	54	63
жиры (г/сут)	92	23	32,2	9,2	55,2	64,4
углеводы (г/сут)	383	95,75	134,05	38,3	229,8	268,1
энергетическая ценность (ккал/сут)	**2720**	**680**	**952**	**272**	**1632**	**1904**
витамин С (мг/сут)	70	17,5	24,5	7	42	49
витамин В1 (мг/сут)	1,4	0,35	0,49	0,14	0,84	0,98
витамин В2 (мг/сут)	1,6	0,4	0,56	0,16	0,96	1,12
витамин А (рет. экв/сут)	900	225	315	90	540	630
витамин D (мкг/сут)	10	2,5	3,5	1	6	7
кальций (мг/сут)	1200	300	420	120	720	840
фосфор (мг/сут)	1200	300	420	120	720	840
магний (мг/сут)	300	75	105	30	180	210
железо (мг/сут)	18	4,5	6,3	1,8	10,8	12,6
калий (мг/сут)	1200	300	420	120	720	840
йод (мг/сут)	0,1	0,025	0,035	0,01	0,06	0,07
селен (мг/сут)	0,05	0,0125	0,0175	0,005	0,03	0,035
фтор (мг/сут)	4	1	1,4	0,4	2,4	2,8

При составлении рационов должны учитываться указанные требования для обеспечения сбалансированного питания обучающихся в период нахождения в образовательных организациях в учебное время.

Типовое примерное меню для учащихся 1-4 классов представлено в **Приложении 4.**

В целях организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в Стандарте представлено типовое диетическое

примерное меню (**Приложение 5**).

Планируемое потребление основных пищевых веществ в соответствии с разработанным основным сбалансированным типовым меню представлено в таблицах 8.1, 8.2.

Таблица 8.1. Расчет планируемого потребления основных пищевых веществ по типовому меню (приложение 10).

Планируемое потребление основных пищевых веществ по типовому меню для учащихся 1-4 классов							
Б,Ж,У по меню				Б,Ж,У по меню			
завтрак	б	ж	у	обед	б	ж	у
1	8,7	22,2	60,5	1	22,7	23,1	117,3
2	8,7	14	85,3	2	20,3	38	116,9
3	23	12	64,5	3	26,1	30,7	105,8
4	17,2	26,8	64,1	4	17,8	27,4	102,5
5	28,6	19,6	68,4	5	16,5	21,9	112,6
6	11,7	19,6	65,8	6	30,3	19,7	119,3
7	20,9	20,5	70,3	7	22	39,9	86,1
8	17,4	12,8	75,6	8	17,1	24,6	119
9	10,2	20	63,5	9	11	24,4	112,6
10	15,2	19,3	58,7	10	20,6	36,3	100,6
	16,16	18,68	67,67		20,44	28,6	109,27
норма	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,7		23,1-26,9	23,7-27,6	100,5-117,2

Таблица 8.2. Расчет планируемой энергетической ценности (калорийности) завтрака и обеда, на основе разработанного основного типового меню для учащихся 1-4 классов (приложение 10).

Дни недели	Энергетическая ценность завтрак, ккал	Энергетическая ценность обед, ккал	Итого, ккал
1	483	737	1220
2	505	814	1319
3	487	811	1298
4	569	735	1305
5	575	719	1294

6	494	807	1301
7	554	798	1352
8	491	771	1261
9	478	718	1196
10	476	820	1296
	511	773	1284
норма	470-588	705-823	1175-1410

4.2. Ассортимент продуктов. Рационы питания для разных возрастных групп с учетом специфики образовательного процесса. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

Ассортимент и минимальные среднесуточные наборы продуктов питания для разных возрастных групп указаны в **таблицах 9 и 10**.

Ассортимент пищевых продуктов, который не допускается для питания обучающихся общеобразовательных организаций соответствии с СанПиН 2.3./2.4. 3590-20 – **в таблице 11**.

Таблица 9. Среднесуточные наборы (минимальные) пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 11 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка).

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	ИТОГО, в сутки по СанПиН 2.3/2.4.3590-20	завтрак	обед	полдник	ИТОГО при 2-х разовом питании (завтрак и обед)	ИТОГО при 3-х разовом питании
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	15,75	4,5	27	31,5
5	Макаронные изделия	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
6	Картофель	187	46,75	65,45	18,7	112,2	130,9
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от	280	70	98	28	168	196

	общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г						
8	Фрукты свежие	185	46,25	64,75	18,5	111	129,5
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-й категории	70	17,5	24,5	7	42	49
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	7,5	10,5	3	18	21
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат)	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
14	Рыба (филе), в т.ч. 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% м.д.ж.)	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, шт.	1	0,25	0,35	0,1	0,6	0,7
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой	30	7,5	10,5	3	18	21

	готовой пищевой продукции)						
24	Кондитерские изделия	10	2,5	3,5	1	6	7
25	Чай	1	0,25	0,35	0,1	0,6	0,7
26	Какао-порошок	1	0,25	0,35	0,1	0,6	0,7
27	Кофейный напиток	2	0,5	0,7	0,2	1,2	1,4
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,05	0,07	0,02	0,12	0,14
29	Крахмал	3	0,75	1,05	0,3	1,8	2,1
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	0,75	1,05	0,3	1,8	2,1
31	Специи	2	0,5	0,7	0,2	1,2	1,4

Таблица 10. Среднесуточные наборы (минимальные) пищевой продукции для организации питания детей от 12 лет и старше (в нетто г, мл, на 1 ребенка).

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	ИТОГО, в сутки по СанПиН 2.3/2.4.3590-20	завтрак	обед	полдник	ИТОГО при 2-х разовом питании (завтрак и обед)	ИТОГО при 3-х разовом питании
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	46,75	65,45	18,7	112,2	130,9
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	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 плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	50	70	20	120	140
11	Мясо 1-й 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 потрошеные - 1 кат)	53	13,25	18,55	5,3	31,8	37,1
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	77	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9
15	Молоко	350	87,5	122,5	35	210	245
16	Кисломолочная пищевая продукция	180	45	63	18	108	126
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	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, шт.	1	0,25	0,35	0,1	0,6	0,7
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
24	Кондитерские изделия	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5

25	Чай	2	0,5	0,7	0,2	1,2	1,4
26	Какао-порошок	1,2	0,3	0,42	0,12	0,72	0,84
27	Кофейный напиток	2	0,5	0,7	0,2	1,2	1,4
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,075	0,105	0,03	0,18	0,21
29	Крахмал	4	1	1,4	0,4	2,4	2,8
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	1,25	1,75	0,5	3	3,5
31	Специи	2	0,5	0,7	0,2	1,2	1,4

Таблица 11. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

№п/п	Наименование
1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5	Непотрошеная птица.
6	Мясо диких животных.
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13	Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14	Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16	Простокваша - "самоквас".
17	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18	Квас.
19	Соки концентрированные диффузионные.
20	Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26	Острые соусы, кетчупы, майонез.
27	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33	Жевательная резинка.
34	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35	Карамель, в том числе леденцовая.
36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37	Окрошки и холодные супы.
38	Яичница-глазунья.
39	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42	Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43	Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45	Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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

Масса брутто продуктов может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании рациона питания необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, а также приведенными таблицах с указанием массы нетто норм для двух возрастных групп обучающихся общеобразовательных организаций: для возрастной группы 7-11 лет (**таблица 9**), для возрастной группы 12 лет и старше (**таблица 10**).

Доля удовлетворения в потреблении пищевых продуктах рассчитывается с учетом данных таблиц и в соответствии с режимом питания. В таблицах представлены рекомендованные нормы потребления пищевых продуктов по режимам питания: при одноразовом (завтрак или обед), двухразовом (завтрак и обед) и трехразовом (завтрак, обед и полдник) питании.

В соответствии со п. 2 ст. 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» при организации питания детей образовательные организации обязаны соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

Контроль за соблюдением норм потребления пищевых продуктов и пищевых веществ должен проводиться на основе данных таблиц и фактических рационов питания в конкретных условиях.

Для контроля за рационом питания детей необходимо вести ведомость

контроля за рационом питания для возрастной группы 7-11 лет и для возрастной группы 12 лет и старше, образец представлен в **таблице 12.**

Таблица 12. Образец ведомости контроля за рационом питания.

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____.

Режим питания: двухразовое (пример)
Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по коррсктировке меню: _____
Подпись медицинского работника и дата:
Подпись руководителя образовательной организации и дата.

При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных учреждениях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов, позволяющие обеспечить достижение установленных показателей физиологических нормативов питания.

Сырье, используемое для производства на предприятиях общественного питания продукции детского питания, должно

соответствовать требованиям: технических регламентов таможенного союза, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Требования к качеству и безопасности пищевой продукции в полном объеме указываются в конкурсной документации при заключении контрактов на организацию питания в образовательных организациях и учреждениях здравоохранения.

Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

4.3. Формирование меню для питания детей.

Питание обучающихся в общеобразовательных организациях должно основываться на принципах здорового питания, в соответствии со статьей 2.1 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

В образовательных организациях питание обучающихся должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В организованных детских коллективах замена горячего питания буфетной продукцией не допускаются.

В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания и согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся в учреждении, необходимо составление примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Примерное меню разрабатывается на период не менее двух недель (10 - 14 дней) для двух сезонов - осенне-зимний и весенне-летний, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся 7-11 и 12 лет и старше.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи для получения питания в период пребывания обучающихся в образовательной организации. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, для различных возрастных групп, обучающихся в организации.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +1-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать установленным нормам, по каждому приему пищи (СанПиН 2.3/2.43590-20).

В основе составления рационов питания должны быть использованы действующие нормативно-технические сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.

Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах

(в обеденном зале, холле, на сайте образовательной организации) следующую информацию:

– ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, цены приготовленных блюд;

– меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции, цены;

– рекомендации по организации здорового питания детей.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности. В **Приложении 6** представлен перечень пищевых продуктов, рекомендуемых для замены в случае отсутствия по объективным причинам пищевого продукта, указанного в основном перечне.

Для введения замены в рацион питания одного продукта на другой должна быть представлена служебная записка от заведующего производством столовой на имя руководителя учреждения с аргументированием, расчетами и указанием причины замены.

В организованном (примерном) меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 3 дня.

При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи в соответствии СанПиП 2.3./2.4.3590 - 20. Обязательно приводятся ссылки на сборники рецептур и наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках

рецептур. Оформление меню в общеобразовательных организациях производится в соответствии с формой, представленной в **Приложении 7.**

Для детей, страдающих проявлением пищевой аллергии, необходимы варианты антиаллергенного меню по возрастным группам обучающихся. Для детей, здоровье которых требует профилактического питания, важно разработать лечебно-профилактическое меню.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных коллективах, должны соблюдаться требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При разработке меню для лечебного питания необходимо руководствоваться рекомендациями лечащего врача, а также «МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации».

В образовательных организациях для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук, что соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в муниципальных образованиях разрабатывается

Порядок предоставления (организации) индивидуального питания, который публикуется на сайте образовательной организации.

При разработке рационов необходимо учитывать массу порций для возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше соответствии с требованиями (Таблица 13).

Таблица 13. Масса порций для детей в зависимости от возраста.

Блюдо	Масса порций	
	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200	180 - 200
Фрукты	100	100

Кроме того, в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 установлены суммарные объемы пищи, получаемой в разные приемы пищи и по возрастным группам обучающихся **(таблица 14).**

Таблица 14. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах-не менее).

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350

Ежедневно в обеденном зале в доступном для ознакомления месте вывешивается ежедневное меню, в котором указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, пищевой и энергетической ценности, цены на блюда. Ежедневное меню должно соответствовать примерному меню и режиму питания, утверждено руководителем учреждения, подписано заведующим производством и старшим поваром.

Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

В образовательных организациях (школы, сады) с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие), в соответствии с «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации».

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному организованному (примерному) меню.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная, в соответствии с требованиями санитарных правил.

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных **в таблице 11** «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей», в соответствии с санитарными правилами.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержание глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Дополнительный ассортимент определяется возможностью реализации тех или иных продуктов (при их наличии) с учетом имеющегося торгового оборудования и возможности использования данного вида продуктов в питании детей и подростков.

Достаточный ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания детей и подростков подразумевает ежедневное наличие в свободной продаже не менее 20-30 наименований пищевых

продуктов, относящихся к разным группам, в соответствии с их потребительскими свойствами и пищевой ценностью.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

4.4. Организация питьевого режима.

В общеобразовательных учреждениях в период пребывания обучающихся должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды

обязательным требованиям. (Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

– кипятить воду нужно не менее 5 минут;

– до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

– смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка

дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

Раздел 5. Безопасность, состав, пищевая ценность, объем, качество содержимого «тарелки» и условия приема пищи в образовательной организации.

5.1. Требования к безопасности и качеству содержимого «тарелки».

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически обоснованный режим питания, необходимо учитывать технологическую и кулинарную обработку продуктов при приготовлении блюд, составляющих рацион питания.

В соответствии с ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания» определяется количество и перечень показателей качества продукции общественного питания в зависимости от вида однородной кулинарной продукции, ее составом и рецептурой.

Номенклатура показателей требований к качеству продукции общественного питания включает группы показателей:

1. По назначению:

Функциональное назначение: пищевая ценность, включая массовую долю углеводов, в том числе сахаров, белка, жира, содержание витаминов, макро- и микроэлементов, энергетическую ценность (калорийность); биологическая ценность, включая аминокислотный состав белка, жирнокислотный состав жира, усвояемость белка; возможность использования в питании детей и подростков разных возрастных групп при организации питания в образовательных учреждениях.

Классификационное назначение: вид используемого сырья; способ

кулинарной обработки; характер потребления; термическое состояние; условия и сроки реализации, сроки годности.

Сохраняемость: условия и сроки реализации; сроки годности; условия хранения и транспортирования; вид, состояние, герметичность упаковки, способ упаковки.

Надежность, показатели фальсификации: наличие хлеба, крахмала, белковых добавок, сухожилий, субпродуктов и других компонентов, не предусмотренных рецептурой, а также отсутствие рецептурных компонентов; несоответствие компонентов блюда (изделия) согласно меню, массовой доли начинок (фарша) и основы изделия.

2. Показатели качества:

Органолептические показатели: внешний вид (включая цвет, форму, состояние поверхности), вкус, запах, текстура (консистенция) продукции.

Физико-химические показатели: массовая доля сухих веществ, влаги, жира, углеводов (сахара, крахмала), поваренной соли, хлеба, начинок (фарша), панировочных сухарей (панировочной смеси), макро- и микроэлементов, щелочность, кислотность и т.п.

3. Эстетичность: порядок оформления и подачи блюд и изделий; внешний вид упаковки, в том числе оформление.

4. Показатели безопасности: химическая безопасность; радиационная безопасность (радионуклиды); биологическая (микробиологическая и паразитарная) безопасность; термическая безопасность: температура блюд, напитков при подаче; температура блюд, напитков, изделий, полуфабрикатов при доставке в доготовочные, раздаточные столовые; ферментная инактивация (достаточность тепловой обработки).

В соответствии с договорами с аккредитованными лабораториями должен осуществляться периодический лабораторный контроль готовой кулинарной продукции. В **Приложении 8** представлена рекомендованная периодичность проведения лабораторного контроля для разных видов

кулинарной продукции («МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации»).

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица 1). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Органолептические показатели продукции общественного питания включает в себя внешний вид, текстуру (консистенция), запах и вкус с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество. Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют сразу после ее изготовления перед реализацией.

При органолептической оценке разных образцов кулинарной продукции в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними. Температура готовой кулинарной продукции при оценке должна соответствовать температуре блюда (изделия) при реализации. После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой.

Результаты оценки каждого образца продукции оформляют заполнением журнала бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции **(таблица 15).**

Таблица 15. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание *> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Особенности требований по органолептическим показателям разных групп готовой пищевой (кулинарной) продукции представлены в **Приложении 9.**

Органолептические свойства пищевых продуктов определяются показателями вкуса, цвета, запаха и консистенции, характерными для каждого вида продукции. Пищевая продукция не должна иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукции.

На основе ГОСТ 31986-2013 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» необходимо учитывать основные отклонения, которые могут относиться к недостатку, или к дефекту: недостаток - неполное соответствие продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к ее качеству; дефект - невыполнение заданного или ожидаемого требования к качеству продукции общественного питания, дефекты могут быть критическими и значительными.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4. 3590-20. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции

(все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипячённую посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, каждое блюдо помещается в отдельную посуду и сохраняется в течение не менее 48 часов при температуре +2...+6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования блюда, приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом - заведующим производством столовой.

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. (Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 (далее - Единые санитарные требования).

Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

5.2. Безопасность используемой посуды.

Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического

процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Раздел 6. Технологические условия, обеспечивающие производство безопасного и качественного питания для образовательных организаций.

6.1. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания. Принципы ХАССП.

Качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий обеспечиваются посредством применения статьи 4 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Продовольственное сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01 (с дополнениями и изменениями), Разделам 2 и 22 Единых санитарно- эпидемиологических и гигиенических

требований к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

Показатели, определяющие качество и безопасность пищевого сырья, применяемого для производства кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

При производстве пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;

2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;

3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;

4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

5) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;

6) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 20 процентов;

7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 70 процентов;

8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани более 9 процентов;

9) мясо быков, хряков и тощих животных;

10) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;

11) яйца и мясо водоплавающих птиц;

12) соки концентрированные диффузионные;

13) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

14) растительные масла: хлопковое;

15) гидрогенизированные масла и жиры;

16) жгучие специи (перец, хрен, горчица).

В соответствии с требованиями «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» изготовители пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) [HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)] – это концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление

опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП – это совокупность требований и мероприятий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции в процессе производства, хранения, транспортирования или реализации.

Критическая контрольная точка – это этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить мероприятия по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

Опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции - биологическое, химическое или физическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, а также состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих главных принципов:

Принцип 1. Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов)), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Принцип 2. Определение критических контрольных точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для

подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

12) прослеживаемость пищевой продукции.

Смысл внедрения программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, заключается в том, чтобы выявить и взять под системный контроль все критические контрольные точки

предприятия общественного питания, то есть те этапы приготовления, на которых нарушения технологических и санитарно-эпидемиологических норм могут привести к неустранимым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта.

Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов, должны осуществлять производственный контроль показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов на соответствие требованиям Санитарных правил (СП 1.1.1058-01).

6.2. Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания.

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СанПиН2.3/2.4.3590-20 «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».

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы в обеденном зале должны подвергаться уборке после каждого использования.

В помещениях пищеблока ежедневно должна проводиться уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей

дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Весь уборочный инвентарь должен быть промаркирован. Ветошь, моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в промаркированных емкостях, в специально отведенных местах.

Еженедельно с применением моющих и дезинфицирующих средств должно проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

В организациях и учреждениях должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий (СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»).

Все требования к помещениям оговорены в санитарных правилах с учетом вида питания (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения).

Существует следующие типы пищеблоков для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях в зависимости от производственных условий:

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

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

– доготовочные организации общественного питания, на которых

осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

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

Для разных типов пищеблоков организация питания будет включать требования в соответствии с объемом производственно-технологических процессов.

В образовательных учреждениях важно учитывать расчетные производственные мощности столовой по количеству вырабатываемых блюд и числу мест в обеденном зале, для обеспечения организации питания всех обучающихся в образовательном учреждении.

Помещения для организации питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречного движения посетителей и персонала.

Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории, в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

6.3. Правила доставки и приемки продукции (в том числе входной контроль пищевых продуктов, поступающих в образовательную организацию), хранение и сроки реализации пищевых.

Предприятия в соответствии с контрактами должны своевременно поставлять в столовые учреждений необходимые продовольственные товары, сырьё в соответствии с разработанным меню, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил их доставки.

Доставка продуктов питания осуществляется силами и за счет исполнителя, транспортом пригодным для транспортировки продуктов

питания. «Исполнитель» должен обладать достаточным количеством персонала для оказания данного вида услуг.

Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих законодательных и нормативно-технических документов. Все продукты питания должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов стандартов и условиям контрактов.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

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

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья для питания в учреждениях должен осуществляться при наличии документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, декларации о соответствии, сертификата соответствия, свидетельства государственной регистрации, выдаваемого согласно Раздела 2 Единого перечня товаров, подлежащих

санитарно- эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Таможенного союза, утвержденному решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

Документация, подтверждающая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться в учреждении до окончания использования продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом и комиссией. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с рекомендованной формой, приведенной в СанПиН 2.3/2.4 3590-20 в **Приложении 10.**

При приемке сырья и продукции должен осуществляться входной контроль показателей их качества и безопасности. Для участия в приемке продукции заказчика на основании приказа руководителя учреждения назначаются лица, компетентные (по роду работы, по образованию, по опыту трудовой деятельности) в вопросах определения качества подлежащей приемке продукции. Критерии контроля:

– соответствие поставки заказанной номенклатуре, количеству, фасовке (в тех случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и другие дополнительные данные);

– соответствие графику поставки по времени;

– сопроводительная документация: бухгалтерская - товаросопроводительная (накладная, счет- фактура и другие документы,

предусмотренные контрактом и/или договором), документы о происхождении, качестве и безопасности продукта (декларации соответствия, свидетельство о государственной регистрации, документы ветеринарно- санитарной экспертизы и прочие);

– соблюдение правил перевозки, обеспечение предохранения груза от повреждения и порчи (укладка, товарное соседство, температурный режим и др. условия транспортировки);

– сохранность груза, целостность тары и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции);

– контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и в товарно- сопроводительной документации;

– контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;

– контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям законодательства в сфере санитарно- эпидемиологического благополучия человека и защиты прав потребителей.

В тех случаях, когда время на приемку товара ограничено, допускается первичная регистрация претензии непосредственно на товаросопроводительном документе (накладной) путем надписи о сути претензии в строке товара или на свободном месте бланка. Пункты претензий при этом нумеруются, стороны подписываются под надписью вида, например, «Указано 3 (три) замечания по поставке». При необходимости с первичного документа снимаются необходимые копии.

В случае ускоренной процедуры претензионный акт приемки оформляется в ближайшее возможное время, не позднее одного рабочего дня с момента приемки. Документы, оформленные в порядке ускоренного документирования, рассматриваются при спорах и претензиях наравне с претензионным актом приемки.

При подаче заявки на продукты питания в электронном виде отметка о

получении продуктов, их доброкачественности и претензиях также может выполняться в электронном виде. Используемые компьютерные системы должны обеспечивать надежную авторизацию пользователя и достоверную регистрацию фактов отметки получения и отметки качества, включая факты изменения и удаления таких записей.

В тех случаях, когда компьютерная система не обеспечивает требования Заказчика к достоверности регистрации, она должна обеспечивать оформление бумажных документов для соответствующих ручных записей.

Обязательность использования электронной подписи и средств защиты информации устанавливается контрактом/договором или соглашением сторон дополнительно.

При обнаружении несоответствия качества (или комплексности) поступившей продукции требованиям стандартов и другим условиям контракта/договора, представитель заказчика имеет право приостановить дальнейшую приемку и обязан составить претензионный акт приемки продукции с требованием к поставщику заменить и/или допоставить доброкачественную продукцию, в котором указывает количество осмотренной продукции и характер выявленных при приемке дефектов.

Акт подписывается представителем заказчика и экспедитором поставщика. Экспедитор не имеет права отказаться от подписания акта и вправе указать в нем свои возражения и все обстоятельства, которые он считает необходимыми.

Поставщик обязан произвести замену и/или допоставку продукции в течение времени, указанного в контракте/договоре. В том случае, если контракт/договор не содержит конкретного указания времени замены, замена должна быть произведена в срок, достаточный для организации питания в тот прием пищи, для которого предназначены доставляемые продукты в соответствии с распорядком работы пищеблока заказчика.

В случае поставки некомплектной продукции представитель заказчика

обязан принять меры к обеспечению хранения этой продукции в условиях, предотвращающих ухудшение ее качества и смешение с другой однородной продукцией.

При поставке продукции ненадлежащего качества груз возвращается обратно поставщику в полном объеме.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в нормативно-технической документацией.

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты контроля должны заноситься в журнал учета температурного режима холодильного оборудования, который хранится в течение года, рекомендуемая форма приводится в санитарных правилах **(таблица 16).**

При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках. Совместное хранение готовой и сырой продукции допустимо только при их нахождении в закрытых контейнерах и гастроемкостях для предприятий общественного

питания, имеющих менее 25 посадочных мест.

Таблица 16. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования по СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Хранение продуктов в холодильных, морозильных камерах и складских помещениях осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Некачественной и опасной признается пищевая продукция:

-не соответствующая обязательным требованиям качества и безопасности, установленным санитарными и ветеринарно- санитарными правилами и нормами, национальными стандартами и технической документацией;

-имеющая явные признаки недоброкачественности, не вызывающие сомнений у компетентного лица, осуществляющего проверку качества и безопасности продукции;

-не имеющая документов изготовления (поставщика) продукции, подтверждающих ее происхождение, качество и безопасность, а также документов о сертификации продукции, оформленных в установленном порядке;

-свойства которой не соответствуют данному виду и наименованию продукции;

-маркировка которой не соответствует требованиям нормативной и технической документации;

-с неустановленным сроком годности для продукции, на которую такой срок должен быть установлен, или с истекшим сроком годности.

В соответствии с законодательством РФ не допускаются производство, закупка, поставка, ввоз на территорию страны и продажа населению некачественной и опасной пищевой продукции.

6.4. Технологический процесс приготовления блюд. Требования.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. На каждое блюдо разрабатывается технологическая карта. Технологические карты должны быть оформлены согласно требованиям ГОСТа 31987-212 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». Описание технологического процесса приготовления блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность, форма технологических карт на продукцию общественного питания приведена в **Приложение 11.**

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

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

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов

приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

Требования к технологии производства пищевой продукции, должны обеспечивать гарантию безопасности и качества, включая предотвращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке.

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

6.5. Сервировка блюд и правила их подачи на стол.

Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Отпуск горячего питания обучающимся рационально организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждениях интернатного типа питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

Столы сервируют в соответствии с правилами этикета. Все столы должны быть сервированы одинаково.

Для приема пищи стол сервируется на персоны - выкладываются вилки, ложки, тарелки с салатом, пустые тарелки для первого блюда, тарелки со вторым блюдом, стакан с напитком, в центре стоит наполненная салфетница, тарелка (хлебница) с нарезанным хлебом.

В обеденном зале за каждым классом закрепляются постоянные места для завтраков и обедов. Таблички, расставленные на столах, помогают быстро найти свое место в обеденном зале.

Составляется график дежурства педагогов, которые контролируют

процесс накрытия на столы, проверяют чистоту рук у входа в столовый зал, помогают убрать со стола малышам.

Сервировка блюд на тарелках должна быть эстетически привлекательной. Рекомендуется распределять еду на тарелке в высоту, а не в ширину. Оформление, подача блюд и кулинарных изделий должны соответствовать правилам, указанным в технологической карте блюда.

Если блюдо выглядит красиво, оно не просто вызывает аппетит, но и лучше усваивается организмом.

6.6. Требования к соблюдению правил личной гигиены персонала пищеблоков общеобразовательных организаций Сахалинской области. Требования к внешнему виду персонала.

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

Минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления, в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21, представлено в **Приложении 12.**

Не допускаются к работе на пищеблоке и к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников.

Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Работники столовой должны быть обеспечены специальной одеждой, в количестве не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать специальную одежду и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

Руководитель организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения санитарных правил, в том числе обеспечивает:

Руководитель организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

В своей профессиональной деятельности повар руководствуется определенными деловыми качествами, такими как вежливость, внимательность, выносливость, тактичность, умение работать в коллективе. Повар должен иметь хорошую фантазию, воображение, изобретательность, творческие задатки, эстетический вкус. Также немаловажную роль играет внешний вид повара, ведь аккуратность и прилежность необходима во всем. В первую очередь вид должен быть эстетичным. Опрятно одетый повар вызывает уважение и хорошее отношение.

Рекомендуется иметь форменную одежду (не менее трех комплектов), это позволит обеспечить опрятный внешний вид сотрудников и соблюдение

санитарных норм и правил, предъявляемых к персоналу.

Рекомендованный комплект спец одежды повара:

– Куртка (рубашка) – поварская светлых тонов (карманы отсутствуют);

– Брюки (штаны) - (карманы отсутствуют);

– Головной убор - колпак или шапка;

– Фартук - из прочной ткани;

– Бейдж - с указанием имени и должности, прикрепляется с правой стороны (использование булавок для крепления не допускается);

– Обувь (личная) - должна быть обязательно с закрытым носком и пяткой, чистая, каблук не более 3 см, недопустимо носить домашнюю обувь.

Внешний вид повара:

– Форма - чистая, выглаженная;

– Обувь - чистая, целая, закрытого типа;

– Волосы - чистые, аккуратно убранные под головной убор;

– Руки - ухоженные, чистые, ногти аккуратно обработаны и подстрижены, исключено использование лака для ногтей;

– Украшения - отсутствуют;

– Если повар находится в зале (то есть на виду у посетителей), то запрещается пирсинг, татуировки на видных частях тела.

Повар обязан:

– переодеваться, снимать верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

– личные вещи и обувь хранить раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах);

– хранить санитарную одежду в специальном шкафу (периодически (не менее одного раза в неделю) этот шкаф моют и подвергают дезинфекции);

– снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся

предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

– приходить на работу в чистой одежде и обуви;

– менять санитарную одежду по мере ее загрязнения (как минимум каждые 2 дня);

– прикрывать голову головным убором во избежание случайного попадания волос в пищу;

– носить обувь на нескользящей подошве, с закрытой пяткой, легко моющуюся;

– тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

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

– на производстве, после обработки яиц, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства;

– иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Повару запрещается:

– носить во время работы часы, любые украшения (бусы, кольца, клипсы), чтобы исключить их попадание в пищу;

– носить на санитарной одежде острые колющие предметы;

– покидать свое рабочее место в санитарной одежде, в том числе - посещать в ней санузел для персонала;

– закалывать предметы санитарной одежды булавками, брошками, иголками и заколками;

– хранить санитарную одежду вместе с предметами верхней одежды;

– принимать пищу, курить на рабочем месте и т.д.

Повара должны быть одеты в санитарную одежду и обувь установленного образца и изготовленную из материалов, разрешенных Роспотребнадзором. Санитарная одежда должна хорошо прикрывать личную одежду работника и быть максимально удобной.

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

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

Столовая (пищеблок) должна быть обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

6.7. Повышение квалификации персонала пищеблоков школьных столовых Требования к персоналу.

Штатную численность сотрудников организации или отдельного подразделения определяет руководитель общеобразовательной организации в соответствии со структурой организации, ее функциями и уровнями

управления, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и в соответствии с межгосударственным стандартом (ГОСТ 30524-2013).

Классификация персонала предприятий общественного питания.

Персонал предприятий общественного питания подразделяют на следующие основные группы:

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

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

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

К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых изготовлением продукции: заведующий производством, повар, помощник повара, кондитер, кухонный работник (помощник по кухне).

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

Основные и дополнительные критерии оценки персонала.

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

– уровень профессиональной подготовки и квалификация, в том числе теоретические знания, практические навыки и умения в соответствии с установленными требованиями;

– знание и соблюдение должностных инструкций и правил внутреннего трудового распорядка организации;

– знание вопросов обеспечения безопасности жизни и здоровья детей и взрослых (в дальнейшем потребители);

– знание и соблюдение инструкций и правил поведения и работы в чрезвычайных ситуациях и умение оказывать помощь потребителям в обычных и чрезвычайных ситуациях:

– знание и соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места;

– знание и соблюдение правил охраны труда и техники безопасности, требований пожарной безопасности.

Дополнительными критериями персонала являются:

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

Для административного персонала:

- способность к организации деятельности предприятий общественного питания и руководству персоналом;
- способность управлять конфликтными ситуациями;

- умение правильно распределять обязанности и определять степень ответственности подчиненных.

Общие требования к персоналу.

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

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

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

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

Персонал школьной столовой должен знать и соблюдать требования документов:

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

Персонал школьной столовой должен:

- проходить обязательный инструктаж с целью ознакомления с правилами оказания услуг питания в конкретной организации при поступлении на работу;

- обеспечивать безопасность жизни и здоровья потребителей;

- регулярно проходить подготовку по безопасным методам работы, в том числе инструктажи по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности в соответствии с установленными требованиями, знать и выполнять инструкции о действиях в чрезвычайных ситуациях;

- соблюдать нормативные документы, в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, действующие на территории государства, принявшего стандарт, в том числе правила личной гигиены и гигиены рабочих мест;

- проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры;

- соответствовать этическим нормам поведения обслуживающего персонала (вежливость, тактичность, доброжелательность, внимательность и предупредительность) в отношениях с потребителями в пределах своих должностных обязанностей;

- должен уделять особое внимание и оказывать необходимую помощь потребителям с ограниченными физическими возможностями, в том числе инвалидам;

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;

- не застегивать спецодежду булавками;

- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- волосы убирать под колпак или косынку;

- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;

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

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

Требования к персоналу при обслуживании на линии раздачи

Персонал на линии раздачи должен:

- соблюдать чистоту и порядок на линии раздачи;

- знать ассортимент, указанный в меню (выход, состав, способы и технологические особенности приготовления блюд);

- поддерживать на раздаче весь указанный в меню ассортимент блюд и изделий в течение всего рабочего дня;

- блюда отпускать строго по весу (объему), указанным в меню;

- при порционировании блюд использовать мерный инвентарь;

- порционирование и подачу блюд (изделий) осуществлять в перчатках;

- соблюдать температуру подачи блюд;

- помогать с выбором, отвечать на вопросы;

- быть внимательным к просьбам обучающихся и педагогов, выслушивать их пожелания и доводить их до заведующего столовой и директора школы.

Требования к персоналу школьных столовых в соответствии с должностями.

Требования к персоналу школьных столовых в соответствии с должностями определено требованиями межгосударственного стандарта (ГОСТ 30524-2013) и представлено **в Приложении 13.**

Повышение квалификации персонала пищеблоков осуществляется постоянно в течение учебного года на базе Сахалинского техникума сервиса, просматриваются обучающие семинары от Федерального центра мониторинга питания обучающихся по темам: «Региональные стандарты», «Совершенствования системы контроля качества питания», «Производственный контроль на основе принципов ХАССП», «Разработка тех. Паспорта пищеблоков ОО» и т.д. Количество работников, прошедших обучение по программам производственного контроля по принципам ХАССП составляет более 55%.

6.3. Формирование кадрового резерва поваров пищеблоков школ

Формирование кадрового резерва поваров пищеблоков школ (Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п.2) на данный момент не предусмотрено, в связи с тем, что в Сахалинской области достаточный кадровый потенциал по направлению общественного питания.

6.4. Особенности обслуживания и организации школьного питания разного типа столовых.

Общие требования.

За 30 минут до начала обслуживания персонал комплектует раздачу столовой посудой, приборами, готовит раздаточный инвентарь для порционирования и сервировки блюд.

Подготовка к организованному питанию:

- столы накрываются в соответствии с нумерацией столов, утвержденной администрацией;

- горячие напитки (чай, какао, кофейный напиток и др.), холодные напитки (компот, кисель и др.) должны быть готовы за 20-30 мин. до начала перемены;
- розлив для организованного питания, нарезку хлеба персонал производит за 15 мин. до начала приема пищи;
- холодные закуски, суп, основные горячие блюда (вторые) должны быть готовы за 20-30 мин. до начала перемены;
- порционирование для организованного питания персонал производит за 5-7 мин. до начала приема пищи.

Одновременно формируется раздача. За 5 минут до начала перемены персонал столовой производит накрытие столов блюдами скомплектованного рациона, порционированные на одного учащегося - холодную закуску, горячее блюдо, горячий (или холодный) напиток, хлеб.

Температура подачи холодных закусок 10-14°С, супов, соусов, горячих напитков не ниже 65-75°С, основных горячих блюд, гарниров не ниже +65°С. Основные горячие блюда (вторые) подают на столы по окончании выдачи супов.

Подача блюд (изделий) на линии раздачи.

На раздачу выставляются гастроемкости с продукцией партиями, исходя из количества питающихся на данной перемене.

Подача блюд с предварительным порционированием, взвешиванием, укладкой на тарелки осуществляется персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд в целях исключения касания ее руками.

Суп наливают порционной разливательной ложкой в стандартную тарелку и предлагают дополнительные ингредиенты (гренки, зелень и т.п.), следят за соблюдением равномерности консистенции супа – суп не должен быть жидким, гущи должно быть не менее 1/3 от объема супа. При подаче супа тарелку следует держать так, чтобы четыре пальца находились под тарелкой, а большой палец немного возвышался над ее краем.

При подаче основного горячего блюда сначала в тарелку порционируют гарнир (не пачкая края), затем кладут основной продукт (мясо, рыбу, котлету), в последнюю очередь изделия поливают соусом. При отпуске блюд без соуса основной продукт кладут сверху на гарнир.

Третьи блюда разливают в стаканы, кружки или подают на десертных тарелках.

Мучные кулинарные и булочные изделия подают щипцами на пирожковые тарелки.

После окончания приема пищи необходимо принять от обучающихся совместно с преподавателем и дежурным по столовой посуду и приборы в зону сбора использованной посуды.

Раздел 7. Система управления организацией питания в Сахалинской области.

7.1 Минимальный перечень документов, размещаемых на сайте образовательной организации в разделе «Школьное питание».

На сайте каждой общеобразовательной организации должен размещаться раздел «Школьное питание».

Минимальный перечень информации, размещаемой на сайте школы в разделе «Школьное питание»:

– информация о форме организации питания (собственной службой (повара в штате школы) или аутсорсинг (организатор питания);

– сведения об организаторе питания;

– информация об условиях питания и охраны здоровья обучающихся;

– режим питания обучающихся (график)

– контактную информацию лица, ответственного за организацию питания обучающихся;

– организованное (примерное) меню, утвержденное и согласованное в установленном законодательством порядке;

– ежедневное меню, утвержденное директором школы;

– информацию о наличии диетического меню в образовательной организации;

– порядок организации диетического и лечебного питания обучающихся;

– перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях,

– перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации,

– формы обратной связи для родителей обучающихся

– ответы на вопросы родителей по питанию;

– локальные нормативные акты общеобразовательной организации (приказы, порядки и т.д.) по организации питания и обеспечения молоком обучающихся;

– новостную информацию (объявления): информацию о всех мероприятиях по улучшению качества питания (родительский контроль, дегустации, ярмарки и т.д.), акты родительского контроля, протоколы дегустационных комиссий и т.д.;

– телефоны горячих линий по горячему питанию школьников: управления образования; министерства образования Сахалинской области (84242-46-59-36); Министерства просвещения Российской Федерации; горячей линии ОНФ.

7.2. Индикаторы эффективности организации питания.

Качественное и доступное школьное питание – обязательное условие его организации для обеспечения здоровья и успеваемости обучающихся. Школьное питание должно быть доступным, рациональным, сбалансированным. В школе должны формироваться навыки правильного

пищевого поведения. Правильно организованные завтраки и обеды в школе с учетом принципов рационального и сбалансированного питания при условии соблюдения действующих санитарных правил и норм, качественного обслуживания, возможности выбора блюда способствуют улучшению работоспособности, отдалению развития утомления, стремлению школьников к общению со сверстниками, к благоприятному эмоциональному восприятию процесса приема пищи. Школьное питание в жизни школьника – источник пищевых веществ и энергии, необходимый для жизнедеятельности, в том числе для успешной учебы. Школьное питание должно составлять культуру питания, которую необходимо прививать обучающимся. Адекватное питание необходимо для поддержания здоровья школьников, с учетом анатомо-функционального развития органов и систем организма. Государственная система организации питания детей в школах России имеет современную нормативно-правовую базу, обеспечивает возможности использования современных технологий производства пищевых продуктов, переоснащение пищеблоков современным технологическим оборудованием, разработку, утверждение рационов питания и примерные циклические меню для учащихся, реализацию образовательных программ для детей и их родителей, педагогов в целях формирования культуры здорового питания. Оценка эффективности модернизации в образовательных учреждениях системы питания детей позволила совершенствовать систему мониторинга организации школьного питания и показала позитивное развитие школьного питания в Сахалинской области.

При заключении контрактов на оказание услуг по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области необходимо руководствоваться Постановлением Правительства РФ от 29.03.2023 № 498 "Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования».

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

В таблице 17 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

Таблица 17. 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	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
3	Положение об организации питьевого режима	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
4	Положение об обучающихся из социально незащищенных семей	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
5	Положение об организации рационального питания обучающихся на платной основе	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
6	Положение о бракеражной комиссии.	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
7	Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
8	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
9	Положение о порядке доступа в организацию общественного питания общеобразовательной организации	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
10	Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
11	Технологический паспорт пищеблока	один раз в пять года, ежегодная	зав. производством

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
		актуализация	
12	Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
13	Примерное (цикличное) меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет, и два сезона осенне-зимний и весенне-летний	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
14	Ежедневное меню	ежедневно	зав. производством
15	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, зав. производством
16	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	ежегодно	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством комиссия
17	Приказ об организации питания с указанием ответственного лица	на определенный период	руководитель образовательной организации,
18	Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
19	Рабочая программа «Здоровое питание»	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
	Приказы и планы, принимаемые в ОУ		
20	Приказ об организации питания обучающихся образовательного учреждения на текущий период	ежегодно	руководитель образовательной организации,
21	Приказ о создании бракеражных комиссий	ежегодно	руководитель образовательной организации,
22	Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности экологически чистой питьевой водой (диспансеры, спенсеры, кипяченая вода).	ежегодно	руководитель образовательной организации,
23	Приказ по утверждению графика приема пищи	ежегодно	руководитель образовательной

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
			организации,
24	Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей на бесплатное питания, подтверждающие документы).	ежегодно	руководитель образовательной организации.
25	Приказ об утверждении общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей	ежегодно	руководитель образовательной организации,
26	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
27	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
28	План проведения метрологических работ по поверке измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
29	План технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания	на три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
30	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
31	Приказ о размещении на сайте образовательного учреждения необходимых материалов по организации питания*	с ежегодной актуализацией	руководитель образовательной организации, ответственный за питание,
	Документы, подтверждающие выполнения требований к организации питания		
32	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.	постоянно	ответственный за питание

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
33	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно	зав. производством
34	Журнал бракеража скоропортяшейся пищевой продукции	постоянно	зав. производством
35	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	постоянно	зав. производством
36	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно	зав. производством
37	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	постоянно	зав. производством
38	Ведомость контроля за рационом питания	периодически	ответственный за питание
39	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	ежегодно	ответственный за питание
40	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на выполнение поверки весо-измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание
41	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ежегодно	ответственный за питание
42	Договор на вывоз пищевых отходов из пищеблока	ежегодно	ответственный за питание

Для контроля эффективности организации питания в Сахалинской области применяются следующие индикаторы эффективности.

Таблица 18. Индикаторы эффективности организации питания и оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в общеобразовательных организациях образовательных Сахалинской области.

Таблица 18. Индикаторы эффективности.

№ п/п	Критерии оценки организации школьного питания
1.	Наличие на сайте школы раздела «Школьное питание», % от общего количества школ.
2.	Наличие на сайте ежедневного меню, утвержденного директором школы, % от

	общего количества школ.
3.	Соответствие фактической массы блюд, установленной норме (СанПиН 2.3/2.4.3590/20). % школ с отклонениями от нормы.
4.	Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленной. нормс (СанПиН 2.3/2.4.3590/20). % школ с отклонениями от нормы.
5.	Уровень оснащения технологическим оборудованием школьных пищеблоков
6.	Наличие технологических паспортов пищеблоков, ед. % от общего числа пищеблоков.
7.	Наличие на сайтах школ «горячей линии» для взаимодействия с родителями, % от общего числа школ.
8.	Наличие программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП,% от общего числа школ.
9.	Повышение квалификации сотрудников пищеблоков школьных столовых, % от общего количества сотрудников пищеблоков

7.3. Рейтинг муниципальных образований Сахалинской области по показателям эффективности организации питания.

Ранжирование муниципальных образований региона по показателям эффективности проводится по состоянию на 31 декабря и 31 мая текущего учебного года. Рейтинг муниципальных образований Сахалинской области по состоянию на 31.05.2023 представлен в **Приложении 14.**

7.4. Требования по контролю за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 31.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Качество готовой пищи в щкольных столовых ежедневно проверяет бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации школы. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна

подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале, который оформляется в соответствии с рекомендациями санитарных правил.

Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме, в форме анкетирования родителей и детей, проведения дегустаций в рамках работы дегустационных комиссий, в участии в работе «Советов общественного контроля».

В рамках работы Советов общественного контроля за организацией питания, родители проводят органолептическую оценку качества и температуру подачи приготовленных блюд, санитарное состояние обеденного зала, проводят взвешивание порций, предназначенных для детей. кроме того, родители могут предложить свои идеи по улучшению организации питания в школе и организации по внедрению передового опыта, инновационных форм организации питания в школе.

Ежемесячно проводится мониторинг проведения родительского контроля, результаты заносятся в форму, представленную **в Приложении 15.**

График и порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе, регламентирующего порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальными нормативными актами общеобразовательной организации.

Информацию о проведении мероприятий по контролю за качеством школьного питания рекомендуется публиковать на сайтах общеобразовательных организаций.

В рамках контроля и улучшения качества питания школьников проводится анкетирование родителей и обучающихся.

Кроме того, проводится еженедельный мониторинг с участием советников по воспитательной работе по итогам опроса в системе «Обратная связь» в рамках мониторинга удовлетворенности образованием по вопросу удовлетворенности качеством питания обучающихся с участием родителей и школьников.

Раздел 8. Формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию.

Общеобразовательная организация – один из основных источников формирования культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей (наряду с семьей). Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

1) рациональная организация питания;

2) включение в воспитательный и учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;

3) просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями) и педагогами.

Только сочетание всех направлений работы поможет создать такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни. Особенно важно при решении данной проблемы привлечь родителей и сделать их своими союзниками.

В общеобразовательных организациях рекомендуется использовать разнообразные формы взаимодействия с семьей.

Формы познавательной деятельности, в которых могут быть затронуты проблемы здорового питания: общественные форумы знаний, творческие отчеты, дни открытых занятий, праздники знаний и творчества, турниры знатоков, совместные олимпиады, выпуск предметных газет, КВН и т. д.

Родители могут помочь в оформлении, подготовке поощрительных призов, оценке результатов, непосредственно участвовать в мероприятиях, создавая собственные или смешанные команды. Это могут быть конкурсы: «Семья - эрудит по вопросам разумного питания», «Семейное увлечение традициями национальной кухни»; читательские конференции «Круг

семейного чтения по проблеме здорового питания» и др.

Особое внимание необходимо уделять проведению родительских собраний. На них обсуждаются проблемы жизни детского и родительского коллективов, но содержание не должно сводиться к монологу преподавателя. Это - взаимный обмен мнениями, идеями, совместный поиск. Тематика собраний может быть разнообразной: «Мы - за здоровое питание», «О «правильных» и «неправильных» продуктах», «Учимся правильно питаться», «Народные традиции здорового питания», «Основные принципы организации рационального питания в школьном возрасте» и др.

Заслуживают внимания тематические конференции по обмену опытом формирования у детей (на всех уровнях) привычки к разумному питанию. Такая форма вызывает интерес, привлекает внимание родительской и педагогической общественности, деятелей науки и культуры, представителей общественных организаций.

Формы трудовой деятельности: оформление кабинетов, благоустройство места для приёма пищи, создание библиотеки по проблеме здорового питания, ярмарка-распродажа блюд, приготовленных по семейным рецептам, выставки «Вкусный мир нашего дома» и др.

Формы досуга: совместные праздники, подготовка концертов и спектаклей, посвященных организации разумного питания, соревнования, конкурсы и т. п.

Информационные уголки и стенды оформляются по различным направлениям формирования культуры здорового питания. Наиболее удобное место для размещения уголков и стендов для обучающихся - торцовые и боковые стены, простенки коридоров, ведущих к столовой, а также стены обеденного зала, для родителей - стены главного холла, для педагогических работников - учительская. Материалы следует располагать в определенной последовательности и красочно оформлять их, выполняя в едином подборе сочетаний, размеров, шрифтов.

Специальные разделы на школьном сайте должны освещать все

основные направления работы общеобразовательной организации по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям, а также всем заинтересованным лицам. Необходимо размещение на школьном сайте непосредственных ссылок на другие ресурсы в информационно-телекоммуникационной сети Интернет по вопросам здорового питания.

Целесообразно на сайте органов управления образованием и общеобразовательных организаций создать специализированный раздел «Школьное питание», содержащий актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания.

Целесообразно подключение средств массовой информации для освещения положительных изменений в системе школьного питания: публикации в газетах и журналах, теле- и радиопередачи, размещение информации на сайтах в сети Интернет.

На сайтах общеобразовательных организаций должны быть освещены мероприятия, проводимые в этих учреждениях: закупка нового оборудования, проведение конкурсов на лучшее блюдо, лекций и семинаров для родителей по вопросам здорового питания, должно быть опубликовано школьное меню и т.д.

Эффективным способом работы с родительской общественностью является создание на сайтах общеобразовательных организаций разделов по консультированию населения в режиме «вопрос-ответ», предоставляющих возможность оперативно получить разъяснения у специалистов, а также своевременного урегулирования спорных ситуаций и конфликтов.

Целесообразно создавать условия для формирования положительного отношения к питанию в школе у обучающихся, их родителей и педагогов, для чего возможна разработка дизайн-проектов школьных столовых. Опыт реализации экспериментальных проектов позволил констатировать, что для

обучающихся большое значение имеет эстетичное оформление школьной столовой, которая по своему виду напоминает кафе, с учётом разработки и продвижения бренда здорового питания.

Раздел 9. Требования к результатам применения Стандарта.

9.1. Требования к охвату горячим питанием.

В общеобразовательной организации, в соответствии с настоящим Стандартом, должны создаваться условия для организации горячего питания 100 процентов, нуждающихся в нем обучающихся.

9.2. Требования к организации мониторинга охвата горячим питанием обучающихся.

Ежемесячно проводится мониторинг горячего питания проводится в целях определения приоритетных направлений государственной и региональной политики в области обеспечения качества и безопасности питания обучающихся в общеобразовательных организациях, охраны их здоровья, а также для разработки мер по совершенствованию организации питания в общеобразовательных организациях Сахалинской области.

Требования к организации и содержание текущего и итогового мониторинга организации горячего питания в общеобразовательных организациях устанавливаются министерством образования Сахалинской области.

Список нормативно-правовых документов:

1) Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

2) Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

3) Федеральный закон от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

4) Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об

образовании в Российской Федерации»;

5) Федеральный закон от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

6) Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;

7) Закон Сахалинской области от 18.03.2014 № 9-ЗО «Об образовании в Сахалинской области»;

8) Закон Сахалинской области от 08.10.2008 № 98-ЗО «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями Сахалинской области по обеспечению питанием и молоком обучающихся в образовательных организациях»;

9) Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции») (далее - «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции»);

10) Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (вместе с «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки») (далее - «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки»);

11) Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»);

12) Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-

эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

13) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

14) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);

15) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001 № 24 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.1.4.1074-01. 2.1.4. Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);

16) Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

17) приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских

осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

18) Постановление Правительства Сахалинской области от 18.09.2017 № 437 «Об утверждении Порядка расходования субвенции, предоставляемой муниципальным образованиям Сахалинской области на реализацию Закона Сахалинской области «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями Сахалинской области по обеспечению питанием и молоком обучающихся в образовательных организациях»;

19) Постановление Правительства Сахалинской области от 30.06.2017 № 313 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных организациях, реализующих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования (без нахождения на полном государственном обеспечении и проживания в указанных организациях);

20) «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);

21) «МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019);

22) «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);

23) «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021).

Приложение 1
к Стандарту организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области, утвержденному распоряжением министерства образования Сахалинской области
От «06» 06 2023 №312-860-р

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания.

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1

	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электромясорубка	1
	моечные ванны	2
	колода для разруба мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
	раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1
Мучной цех	производственные столы	2
	тестомесильная машина	1
	контрольные весы	1
	пекарский шкаф	1
	стеллажи	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	производственные столы	3

	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	3
	раковина для мытья рук	1
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1
	хлеборезательная машина	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук	1
Горячий цех	производственные столы	2
	электрическая плита	1
	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
	пароконвектомат	1
	электропривод для готовой продукции	1
	электрокотел	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2
	холодильный прилавок (витрина, секция)	1
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
	производственный стол	1

Моечная для мытья кухонной посуды	моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2
Моечная тары	моечные ванны	2
Производственное помещение буфета-раздаточной с посудомоечной	производственные столы	2
	электроплита	1
	моечная ванна	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	2
	раковина для мытья рук	1
Комната приема пищи	производственный стол	1
	электроплита	1
	среднетемпературный холодильный шкаф	1
	шкаф (стеллаж)	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1

Приложение 2
к Стандарту организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области, утвержденному распоряжением министерства образования Сахалинской области
От «06» 06.2023 №310-пр

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 сведении об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации_____

_____

Ответственный за питание обучающихся _____

Численность педагогического коллектива _____чел.

Количество классов по уровням образования_____

Количество посадочных мест _____

Площадь обеденного зала _____

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории
1	1 класс			
2	2 класс			
3	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			
2.	Учащиеся 5 - 9 классов, в том числе:			
	льготных категорий			
	за родительскую плату			
3.	Учащиеся 10 -11 классов, в том числе:			
	льготных категорий			
	за родительскую плату			

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			
2.	Учащиеся 5 - 9 классов, в том числе:			
	льготных категорий			
	за родительскую плату			
3.	Учащиеся 10 -11 классов, в том числе:			
	льготных категорий			
	за родительскую плату			

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

Модель представления	
Оператор питания, наименование	

Адрес местонахождения	
Контактные данные	
Руководитель оператора питания, ФИО, контакты	
Дата заключения контракта	
Период действия контракт, срок окончания 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:

№ п/п	Наименование помещений	Площадь помещений, м кв.			
		Столовые базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Буфеты-раздаточные
1	Складские помещения				
2	Производственные помещения:				
	Овощной цех (первичная обработка овощей)				
	Овощной цех (вторичная обработка овощей)				
	Мясо-рыбный цех				
	Доготовочный цех				
	Горячий цех				
	Холодный цех				
	Мучной цех				
	Раздаточная				
	Помещение для резки хлеба				
	Помещение для обработки яиц				
	Помещение для обработки яиц				
	Моечная кухонной посуды				
	Моечная столовой посуды				
	Моечная и кладовая тары				
	Производственное помещение буфета-раздаточной				

	Посудомоечная буфета-раздаточной				
3.	Комната для приема пищи (персонал)				

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования

*Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха.

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование Технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	Срок службы	Сроки профосмотра
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование Технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на тех осмотр	Наличие ддоговора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой.

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь,кв.м			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой

План схема столовой.

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь,кв.м

11. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	*Наименование должностей*	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	Квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
	Зав. производством						
	Технолог						
	Повар						
	Рабочие кухни (помощник и повара)						

12.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание

-меню по выбору

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное организованное меню

- Ежедневное меню

- Меню раскладка

-Технологические карты (ТК)

- Технико-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 организация питания обучающихся

-Положение об организации питания обучающихся

- Положение о бракеражной комиссии

- Приказ об организации питания

-Должностные инструкции персонала пищеблока

-Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы

- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Приложение 3
к Стандарту организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области, утвержденному распоряжением министерства образования Сахалинской области
От «[illegible]» [illegible] №[illegible]

Расчет норматива площади обеденного зала.

Наименование муниципального образования	Наименование общеобразовательной организаций	Расчет посадочных мест	
		Численность обучающихся на 01.01.2023	Расчет посадочных мест по пишеблокам
Александровск-Сахалинский район	МБОУ СОШ № 1	331	77
	МБОУ СОШ № 2 им. Героя Советского Союза Леонида Смирных	334	78
	МБОУ СОШ № 6	358	84
	МКОУ СОШ с.Мгачи	62	14
	МКОУ СОШ с.Хоэ	14	3
	МКОУ ООШ с.Виахту	15	4
Анивский ГО	МАОУ СОШ № 1 г.Анива им. Д.Ю. Плотникова	600	140
	МАОУ СОШ № 2 г.Анива	576	134
	МБОУ СОШ № 3 с.Огоньки	95	22
	МБОУ СОШ № 4 с.Таранай	93	22
	МАОУ СОШ № 5 с. Троицкое им. Г.Г. Светецкого	510	119
	МБОУ НОШ № 6 с.Троицкое	414	97
	МБОУ НОШ № 7 с.Успенское	34	8
Долинский Го	МБОУ СОШ №2 г. Долинска	760	177
	МБОУ СОШ № 1 г.Долинска	884	206
	МБОУ СОШ с. Быков	387	90
	МБОУ СОШ с. Стародубское	237	55
	МБОУ СОШ с.Советское	42	10

	МБОУ СОШ с. Углезаводск	125	29
	МБОУ СОШ с.Взморье	69	16
	МБОУ СОШ с. Покровка	90	21
	МБОУ СОШ с.Сокол	429	100
Корсаковский ГО	МАОУ "СОШ № 1"	721	168
	МАОУ "СОШ № 2"	780	182
	МАОУ "СОШ № 3 имени А.А. Булгакова"	359	84
	МАОУ "СОШ № 4"	945	221
	МАОУ "НОШ № 5"	173	40
	МАОУ "СОШ № 6"	907	212
	МАОУ "СОШ с. Раздольное"	168	39
	МАОУ "СОШ с. Чапаево"	130	30
	МАОУ "СОШ с. Соловьёвка"	243	57
	МАОУ "СОШ с. Дачное"	137	32
	МАОУ "СОШ с.Озерское"	115	27
	МАОУ "СОШ с. Новиково"	51	12
Курильск	МБОУ СОШ г.Курильска	352	82
	МБОУ СШ села Буревестник	74	17
	МБОУ СОШ с. Горячие Ключи	227	53
	МБОУ СОШ с.Рейдово им.Ильичёва П.И.	124	29
Макаровский ГО	МАОУ "СОШ г. Макарова"	676	158
	МБОУ "НОШ с. Поречье"	3	1
	МБОУ "СОШ с. Новое"	42	10
	МБОУ "ООШ с. Восточное"	35	8
Невельский ГО	МБОУ "Средняя общеобразовательная школа № 2" г. Невельска	784	183
	МБОУ "СОШ №3 имени Героя Советского Союза М.И. Девятаева" г. Невельска	599	140
	МБОУ "Средняя общеобразовательная школа с. Горнозаводска"	382	89
	МБОУ "Средняя общеобразовательная школа с. Шебунино"	58	14
Ногликиский ГО	МБОУ Гимназия п. Ноглики	280	65
	МБОУ СОШ с. Вал	65	15
	МБОУ СОШ с. Пыш	28	7
	МБОУ СОШ №2	282	66
Охинский ГО	МБОУ СОШ № 1 г.Охи им.А.Е.Буюклы	685	160
	МБОУ НОШ № 2 г. Охи им. Г.Г. Светецкого	99	23

	МБОУ ОШ № 4 г. Охи	122	28
	МБОУ СОШ №5 г.Охи им.А.В.Беляева	761	178
	МБОУ СОШ № 7 г. Охи им. Д. М. Карбышева	849	198
	МБОУ школа-детский сад с.Тунгор	41	10
	МБОУ школа-интернат с.Некрасовка им.П.Г Чайка	96	22
Поронайский ГО	МБОУ СОШ № 1 г. Поронайска	594	139
	МБОУ СОШ № 2 г. Поронайска	557	130
	МБОУ школа-интернат № 3 г. Поронайска	45	11
	МБОУ СОШ № 7 г. Поронайска	595	139
	МБОУ СОШ № 8 г. Поронайска	266	62
	МКОУ СОШ с. Гастелло	56	13
	МБОУ СОШ с. Восток	179	42
	МБОУ СОШ пгт Вахрушев	172	40
	МБОУ СОШ с. Леонидово	114	27
	МКОУ СОШ с. Тихменево	12	3
	МКОУ СОШ с. Малиновка	17	4
СеверКурильский Го	МБОУ "Средняя школа г. Северо-Курильска"	249	58
Смирныховский ГО	МБОУ СОШ пгт Смирных	918	214
	МБОУ СОШ с.Буюклы	68	16
	МБОУ СОШ с. Онор	93	22
	МБОУ СОШ с.Первомайск	41	10
	МБОУ СОШ с.Победино	125	29
	МБОУ СОШ с.Победино (с.Рошино)	11	3
Томаринский ГО	МБОУ СОШ № 2 г. Томари Сахалинской области	535	125
	МБОУ СОШ с. Пензенское	91	21
	МБОУ СОШ с. Ильинское	120	28
	МБОУ СОШ с. Красногорск	315	74
тымовский ГО	МБОУ СОШ с. Ясное	102	24
	МБОУ СОШ с.Адо-Тымово	91	21
	МБОУ СОШ с. Арги-Паги	55	13
	МБОУ СОШ с.Воскресеновка	86	20
	МБОУ СОШ с. Кировское	186	43
	МБОУ СОШ № 1 пгт.Тымовское (с. Восход)	7	2
	МБОУ СОШ № 1 пгт.Тымовское ул. Торговая, 9	782	182
	МБОУ "Начальная школа - детский сад с.Красная Тымь"	19	4
	МБОУ СОШ № 3 пгт.Тымовское	268	63

	МБОУ "Начальная школа-детский сад с.Чир-Унвд"	7	2
Углегорский ГО	МБОУ СОШ № 1 г.Углегорска	375	88
	МБОУ ООШ № 2 г. Углегорска	118	28
	МБОУ СОШ №5	548	128
	МБОУ ООШ № 1 пгт. Шахтерскак	206	48
	МАОУ СОШ "Синтез"	631	147
	МБОУ СОШ с.Бошняково имени Дорошенкова И.И.	103	24
	МБОУ СОШ с. Лесогорское	22	5
	МБОУ СОШ с.Краснополье	68	16
	МБОУ ООШ с. Никольское	40	9
Холмский ГО	МАОУ СОШ № 1 г.Холмса	810	189
	МАОУ СОШ № 6 г. Холмска	654	153
	МАОУ СОШ № 8 г. Холмска	491	115
	МАОУ СОШ № 9 г. Холмска	773	180
	МАОУ лицей «Надежда»	313	73
	МКОУ О(С)ОШ г. Холмска	64	15
	ОКУ г. Холмска	74	17
	МАОУ СОШ с. Яблочное	141	33
	МАОУ СОШ с. Чехова	257	60
	МБОУ СОШ с. Костромское	117	27
	МАОУ СОШ с. Чапланово	130	30
	МАОУ СОШ с. Правда	153	36
	МБОУ ООШ с. Пионеры	33	8
Южно-Курильский ГО	МБОУ "СОШ с. Дубовое"	26	6
	МБОУ "СОШ с. Крабозаводское"	144	34
	МБОУ "СОШ с. Малокурильское"	248	58
	МБОУ "СОШ пгт.Южно-Курильск"	802	187
Южно-Сахалинск	МАОУ СОШ №1	987	230
	МАОУ СОШ № 3	1550	362
	МБОУ СОШ №4	378	88
	МБОУ СОШ №5	1001	234
	МАОУ СОШ № 6	2028	473
	МАОУ СОШ № 7	703	164
	МАОУ СОШ № 8	1574	367
	МАОУ Восточная гимназия	762	178
	МАОУ СОШ № 11	1217	284
	МБОУ Кадетская	432	101
	МАОУ СОШ № 13	1554	363
	МБОУ ООШ №14	360	84
	МБОУ СОШ №16	808	189
	КШ Надежда	306	71

	МАОУ СОШ №18 с. Синегорск	151	35
	МАОУ СОШ №19 с.Дальнее	534	125
	МАОУ СОШ №20	837	195
	МАОУ НОШ №21	1371	320
	МБОУ СОШ №22	1340	313
	МБОУ СОШ №23	1021	238
	МАОУ СОШ № 26	1835	428
	МАОУ СОШ №30	911	213
	МАОУ СОШ №31	676	158
	МАОУ СОШ №32	1146	267
	МБОУ СОШ №34	257	60
	МАОУ Гимназия № 1 г. Южно-Сахалинска	1377	321
	МАОУ Гимназия № 2 г. Южно-Сахалинска	1198	280
	МАОУ Гимназия № 3 г. Южно-Сахалинска	1161	271
	МАОУ Лицей №1 г. Южно-Сахалинска	712	166
	МАОУ Лицей №2 г. Южно-Сахалинска	419	98

Приложение 4
к Стандарту организации питания
обучающихся в общеобразовательных
организациях Сахалинской области,
утвержденному распоряжением
министерства образования
Сахалинской области
От «06» 06 2023 № 512-860-р

Типовое меню для обучающихся в 1-4 классах

1 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	K, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
ЗАВТРАК																					
2021	478	БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ	60	25,67	0,0	8,0	0,1	72,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	1,0	1,5	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	0,0
2022/08	45	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	12,12	0,7	0,1	2,3	14,4	15,0	0,0	0,0	0,1	0,0	8,4	15,6	12,0	0,6	174,0	1,2	0,0	0,0
2022/08	306	БИТОЧКИ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	60	33,96	0,2	4,3	1,1	45,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	3,0	3,0	0,5	0,0	4,8	0,2	0,0	0,0
2022/08	202,1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	100	6,95	4,0	6,1	25,4	172,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	15,5	30,0	7,2	0,7	47,2	0,5	0,0	0,0
2022/08	382	КАКАО С МОЛОКОМ	180	9,56	3,4	3,3	21,9	132,1	0,5	0,0	0,1	0,0	0,0	100,3	86,0	24,7	0,8	185,6	0,1	0,0	0,0
2022/08	338	ЯБЛОКО	100	16,00	0,4	0,4	9,8	47,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	16,0	11,0	8,0	2,2	278,0	2,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				104,27	8,7	22,2	60,5	483,3	25,5	0,1	0,2	0,2	0,3	144,2	147,1	52,4	4,3	692,1	12,1	0,0	0,0
ОБЕД																					
2022/08	350	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	12,12	0,5	0,1	1,5	8,4	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	13,8	25,2	8,4	0,6	84,6	1,8	0,0	0,0
2022/08	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	10,39	1,9	9,0	11,1	138,4	10,8	0,1	0,0	0,2	0,0	43,6	43,4	19,9	0,9	328,6	4,4	0,0	0,0
2022/08	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	10,41	3,7	8,9	38,4	230,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	19,7	75,5	25,7	0,6	55,3	0,7	0,0	0,0
2022/08	232	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ	90	38,18	12,7	6,2	1,7	113,1	0,6	0,1	0,1	0,0	0,0	43,9	181,3	40,8	0,6	351,6	1,94	0,0	0,5
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	8,80	0,2	0,2	23,2	95,8	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	13,1	4,0	4,4	0,8	112,3	0,8	0,2	0,0
2022/08	55	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	28	1,55	1,5	0,1	9,7	45,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,1	15,1	5,9	0,4	25,8	0,0	0,2	0,0
2008/08	503	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	8,70	2,0	0,4	11,9	59,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,7	45,2	14,2	1,2	70,9	0,0	0,0	0,0
2022/08	338	ЯБЛОКО	100	16,00	0,4	0,4	9,8	47,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	16,0	11,0	8,0	2,2	278,0	2,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				104,26	22,7	33,1	107,3	738,9	29,1	0,3	0,2	0,2	0,2	165,0	400,7	127,3	7,2	1307,0	13,1	0,0	0,5
Всего за день:				208,52	31,4	55,4	167,8	1220,2	54,6	0,4	0,4	0,5	0,5	307,2	547,8	179,7	11,5	1999,1	141,2	0,0	0,5
Сбалансированность:					1	1,4	5,3														

2 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	K, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
ЗАВТРАК																					
2022/08	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	60	21,01	1,8	5,5	33,0	198,0	12,0	0,0	0,0	0,1	0,0	12,0	21,0	7,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
2022/08	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ "ГЕРКУЛЕС"	170	12,93	6,5	7,2	28,4	204,7	0,4	0,1	0,1	0,0	0,1	101,9	157,9	45,5	1,3	229,5	9,3	0,0	0,0
2022/08	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	2,51	0,2	0,0	13,5	55,4	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	12,1	7,3	5,4	0,7	28,1	2,0	0,01	0,0
2022/08	158	ГРУША	100	25,00	0,4	0,3	10,3	47,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	19,0	16,0	12,0	2,0	155,0	1,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				61,46	8,7	14,0	85,3	505,1	17,9	0,2	0,2	0,1	0,1	145,1	202,2	73,4	4,4	412,6	10,3	0,0	0,0
ОБЕД																					
2022/08	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	60	4,49	0,8	3,7	5,0	58,1	2,3	0,0	0,0	0,0	0,0	19,4	22,6	11,5	0,7	157,8	4,1	0,0	0,0
2022/08	100	СУП ЛАПША	200	16,94	2,3	2,3	18,4	95,8	5,4	0,1	0,0	0,2	0,0	23,9	49,1	19,6	0,9	399,0	3,9	0,0	0,0
2022/08	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	220	41,57	13,2	31,3	24,2	431,7	12,1	0,4	0,2	0,2	0,0	29,9	183,9	48,1	2,5	1057,2	12,9	0,0	0,1
2022/08	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,30	0,0	0,0	19,4	77,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,5	0,0	1,8	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0
2022/08	55	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,55	1,5	0,1	9,7	45,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,1	15,1	5,9	0,4	25,8	0,0	0,0	0,0
2008/08	503	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	8,70	2,0	0,4	11,8	59,7	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	8,8	45,2	14,2	1,7	70,9	0,0	0,0	0,0
2022/08	158	ГРУША	100	25,00	0,4	0,3	10,3	47,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	19,0	16,0	12,0	2,0	155,0	1,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				101,55	20,3	38,0	98,8	813,6	24,8	0,6	0,3	0,4	0,0	113,6	331,9	114,1	7,7	1866,6	21,9	0,0	0,1
Всего за день:				163,00	29,0	52,0	182,2	1318,8	42,6	0,7	0,4	0,5	0,1	258,6	534,1	187,5	12,1	2279,2	32,2	0,0	0,2
Сбалансированность:					1	1,8	5,3														

3 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	K, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
ЗАВТРАК																					
2022/08	350	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	12,12	0,5	0,1	1,5	8,4	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	10,8	25,2	8,4	0,6	84,6	1,8	0,0	0,0
2022/08	м/к	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ	80	30,60	17,6	8,1	8,2	186,7	11,8	0,2	1,4	5,3	0,2	58,6	267,4	20,0	5,1	334,0	11,1	0,0	0,2
2022/08	304	РИС ОТВАРНОЙ	100	6,48	2,6	4,0	25,9	149,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	13,0	50,7	17,3	0,4	37,7	0,5	0,0	0,0
2022/08	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180	2,71	0,0	0,0	13,1	52,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,5	0,0	1,2	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0
2022/08	55.2	БАТОН	20	2,51	1,6	0,2	9,8	47,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,6	17,8	6,8	0,4	27,2	0,7	0,0	0,0
2022/08		АПЕЛЬСИН	100	28,00	0,9	0,2	8,1	43,0	60,0	0,0	0,0	0,0	0,0	34,0	23,0	13,0	0,3	197,3	2,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				79,43	23,0	12,6	64,5	487,7	77,9	0,3	1,5	5,4	0,3	126,8	384,1	86,7	6,8	680,7	16,1	0,0	0,2
ОБЕД																					
2022/08	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	5,55	0,7	2,0	5,2	42,1	6,1	0,0	0,0	0,2	0,0	22,0	18,1	9,3	0,5	92,0	1,7	0,0	0,0
2022/08	118	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	13,39	2,4	3,5	13,8	96,5	3,1	0,1	0,0	0,2	0,1	22,5	41,1	14,3	0,7	233,5	3,1	0,0	0,0
2022/08	323	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	7,99	7,3	4,3	32,9	199,2	0,0	0,2	0,1	0,0	0,0	20,6	150,8	108,5	3,8	226,7	2,0	0,0	0,0
2022/08	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	90	38,01	11,4	20,2	0,8	231,0	0,5	0,1	0,1	0,0	0,1	15,6	107,8	14,6	1,4	231,2	5,7	0,0	0,0
2022/08	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,18	0,0	0,0	23,2	92,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,5	0,0	1,8	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0
2022/08	66	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,55	1,5	0,1	8,7	45,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,1	15,4	5,9	0,4	25,8	0,0	0,0	0,0
2008/08	503	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	6,70	2,0	0,4	11,8	59,7	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	5,8	45,2	14,2	1,2	70,9	0,0	0,0	0,0
2022/08		АПЕЛЬСИН	100	25,00	0,9	0,2	8,1	43,0	60,0	0,0	0,0	0,0	0,0	34,0	23,0	13,0	0,3	197,0	2,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				104,37	26,1	30,7	106,8	810,5	69,7	0,6	0,3	0,4	0,2	134,4	411,3	181,3	8,2	1378,8	14,6	0,0	0,1
Всего за день:				183,80	49,1	43,3	170,4	1298,1	147,6	0,8	1,8	5,8	0,5	264,2	795,4	268,0	15,0	1759,4	30,7	0,0	0,3
Сбалансированность:					1	0,9	3,6														

4 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	K, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
ЗАВТРАК																					
2022/08	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	5,69	0,7	3,1	5,7	54,1	15,6	0,0	0,0	0,2	0,0	21,6	16,2	10,2	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0
2022/08	202,1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	100	5,53	3,6	4,4	24,0	151,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	15,0	28,2	6,9	0,6	44,4	0,5	0,0	0,0
2022/08	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ	80	35,19	10,5	18,7	9,8	214,2	0,4	0,1	0,1	0,0	0,1	12,6	99,8	13,5	1,3	214,4	5,2	0,0	0,0
2022/08	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	2,51	0,2	0,0	13,5	55,4	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	12,1	7,3	5,4	0,7	28,1	0,0	0,0	0,0
2022/08	55,2	БАТОН	20	2,51	1,6	0,2	9,9	47,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,6	17,6	6,8	0,4	27,2	0,2	0,0	0,0
2022/08	156	ГРУША	100	25,00	0,4	0,3	10,3	47,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	19,0	16,0	12,0	2,0	155,0	1,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				78,43	17,2	26,8	64,1	569,3	21,5	0,2	0,1	0,2	0,2	85,0	185,3	54,9	5,7	469,1	7,5	0,0	0,1
ОБЕД																					
2022/08	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	7,43	0,8	7,1	5,1	87,9	2,9	0,0	0,0	0,1	0,0	11,8	23,4	10,1	0,3	157,7	2,4	0,0	0,0
2022/08	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	200	29,86	8,8	5,2	14,2	138,9	5,8	0,1	0,1	0,3	0,0	25,4	49,1	21,8	0,8	399,3	4,0	0,0	0,0
2022/08	312	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	15,11	3,7	5,5	21,4	148,1	10,4	0,1	0,1	0,0	0,1	44,9	85,9	30,3	1,2	754,5	8,5	0,0	0,0
2021	508	ПТИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ	110	54,84	0,9	8,8	2,7	98,7	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	25,2	18,7	3,0	0,1	37,3	2,3	0,0	0,0
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	9,24	0,2	0,2	27,9	111,3	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	13,2	4,0	4,4	0,8	112,4	0,8	0,0	0,0
2022/08	65	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,55	1,5	0,1	9,7	45,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,1	15,1	5,9	0,4	25,8	0,0	0,0	0,0
2008/08	503	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	6,70	2,0	0,4	11,9	59,7	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	8,8	45,2	14,2	1,2	73,9	0,0	0,0	0,0
2022/08	156	ГРУША	100	25,00	0,4	0,3	10,3	47,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	19,0	16,0	12,0	2,0	155,0	1,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				149,73	17,8	27,4	102,5	735,3	25,6	0,3	0,3	0,4	0,1	152,3	267,4	101,7	6,9	1732,9	19,1	0,0	0,1
Всего за день:				228,16	35,0	54,3	166,6	1304,6	47,1	0,6	0,5	0,6	0,2	237,3	442,7	156,5	12,6	2202,1	26,6	0,0	0,1
Сбалансированность:					1	1,5	4,0														

5 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	K, мг	I, мкг	Se, мкг	F, мг
ЗАВТРАК																					
2022/08	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	180	83,07	26,1	17,3	24,6	362,7	0,3	0,1	0,3	0,1	0,2	212,7	262,4	28,9	0,7	198,7	2,9	0,0	0,0
2022/08	365	СГУЩЕННОЕ МОЛОКО	20	6,05	1,4	1,7	11,1	65,6	0,2	0,0	0,1	0,0	0,0	61,4	43,6	6,8	0,0	73,0	1,4	0,0	0,0
2022/08	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180	2,71	0,0	0,0	13,1	52,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,5	0,0	1,2	0,3	0,8	0,0	0,0	0,0
2022/08	85,2	БАТОН	20	2,51	1,6	0,2	9,8	47,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,6	17,8	6,8	0,4	27,2	0,7	0,0	0,0
2022/08	338	ЯБЛОКО	100	16,00	0,4	0,4	9,8	47,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	16,0	11,0	8,0	2,2	278,0	2,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				90,34	28,6	19,6	68,4	575,2	10,5	0,1	0,4	0,1	0,2	300,3	335,0	51,7	3,0	577,7	7,1	0,0	0,0
ОБЕД																					
2022/08	350	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	12,12	0,8	0,1	1,5	8,4	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	13,8	26,2	8,4	0,6	86,6	1,8	0,0	0,0
2022/08	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ	200	6,54	5,5	3,4	17,3	122,1	3,9	0,2	0,1	0,2	0,0	35,8	73,1	31,2	1,6	416,4	3,9	0,0	0,0
2022/08	202,1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	9,43	5,9	7,9	37,7	245,6	0,0	0,1	0,0	0,0	0,1	23,1	44,4	10,8	1,0	69,9	0,8	0,0	0,0
2022/08	316	КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ	90	44,42	0,6	9,5	1,5	94,4	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	16,0	13,1	1,8	0,1	14,0	0,8	0,0	0,0
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	8,80	0,2	0,2	23,2	95,6	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	13,1	4,0	4,4	0,8	112,1	0,8	0,0	0,0
2022/08	55	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,55	1,5	0,1	9,7	45,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,1	15,1	5,9	0,4	25,8	0,0	0,0	0,0
2008/08	503	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	6,70	2,0	0,4	11,9	59,7	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	8,8	45,2	14,2	1,2	70,9	0,0	0,0	0,0
2022/08	338	ЯБЛОКО	100	16,00	0,4	0,4	9,8	47,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	16,0	11,0	8,0	2,2	278,0	2,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				105,66	16,5	21,9	112,6	718,8	21,5	0,4	0,2	0,3	0,3	133,6	231,2	84,6	8,0	1071,9	10,1	0,0	0,1
Всего за день:				196,00	45,1	41,6	181,0	1294,0	32,1	0,5	0,6	0,4	0,5	433,9	566,1	136,3	11,4	1649,7	17,1	0,0	0,1
Сбалансированность:					1	0,9	4,0														

5 день

Сборник рецептур	№ технолого-гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	K, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
ЗАВТРАК																					
2022/08	45	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	80	12,12	0,7	0,1	2,3	14,4	15,0	0,0	0,0	0,1	0,0	8,4	15,6	12,0	0,6	174,0	1,2	0,0	0,0
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	180	20,88	8,5	18,1	32,5	337,2	0,0	0,1	0,0	0,1	0,0	111,6	99,6	10,8	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
2022/08	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180	2,71	0,0	0,0	13,1	52,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,5	0,0	1,2	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0
2022/08	55,2	БАТОН	20	2,51	1,8	0,2	9,6	47,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,6	17,8	6,8	0,4	27,7	0,7	0,0	0,0
2022/08		АПЕЛЬСИН	100	25,00	0,9	0,2	8,1	43,0	60,0	0,0	0,0	0,0	0,0	34,0	23,0	13,0	0,3	197,0	2,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				83,02	11,7	19,6	65,6	494,4	75,0	0,2	0,1	0,2	0,0	164,1	156,0	43,8	2,3	399,0	3,9	0,0	0,0
ОБЕД																					
2022/08	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	5,55	0,7	2,0	5,2	42,1	8,1	0,0	0,0	0,2	0,0	22,0	16,1	9,3	0,5	92,0	1,7	0,0	0,0
2022/08	86	СВЕКОЛЬНИК	200	8,98	1,6	4,0	11,5	91,0	4,7	0,0	0,0	0,2	0,0	38,4	44,4	20,1	1,0	339,6	5,5	0,0	0,0
2022/08	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	7,86	3,7	3,7	38,8	203,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	19,4	75,7	26,9	0,6	55,2	0,8	0,0	0,0
2022/08	6/1	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ	90	34,44	19,8	9,2	6,9	210,2	13,4	0,2	1,8	6,0	0,2	68,4	301,0	22,6	5,8	375,9	12,5	0,0	0,2
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	9,24	0,2	0,2	27,0	111,1	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	13,2	4,0	4,4	0,8	112,4	0,8	0,0	0,0
2022/08	55	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,55	1,5	0,1	9,7	45,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,1	15,1	5,9	0,4	25,9	0,0	0,0	0,0
2008/08	603	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,0	0,4	11,9	59,7	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	8,8	45,2	14,2	1,2	70,9	0,0	0,0	0,0
2022/08		АПЕЛЬСИН	100	25,00	0,9	0,2	8,1	43,0	60,0	0,0	0,0	0,0	0,0	34,0	23,0	13,0	0,3	197,0	2,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				89,32	30,3	19,7	119,3	806,6	85,8	0,4	1,7	6,4	0,3	204,1	526,5	116,4	10,4	1268,8	23,3	0,0	0,3
Всего за день:				162,34	42,0	39,3	184,9	1301,1	160,8	0,6	1,8	6,6	0,3	368,3	682,5	159,1	12,7	1667,8	27,2	0,0	0,3
Сбалансированность:					1	0,9	4,4														

7 день

Сборник рецептур	№ технолого-гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	K, мг	I, мкг	Se, мкг	F, мг
ЗАВТРАК																					
2022/08	350	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	12,12	0,5	0,1	1,5	8,4	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	13,8	25,2	8,4	0,6	84,6	1,8	0,0	0,0
2022/08	323	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	100	8,70	5,5	4,1	24,9	158,1	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0	14,8	121,8	81,7	2,9	171,4	1,5	0,0	0,0
2022/08	316	КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ	90	42,94	12,8	15,8	10,3	237,4	7,2	0,1	0,0	0,2	0,0	109,7	138,5	23,4	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0
2022/08	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	2,51	0,2	0,0	13,5	55,4	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	12,1	7,3	5,4	0,7	28,1	0,0	0,0	0,0
2008/08	55,2	БАТОН	20	2,51	1,6	0,2	9,8	47,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,6	17,6	6,8	0,4	27,2	0,1	0,0	0,0
2022/08	158	ГРУША	100	25,00	0,4	0,3	10,3	47,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	19,0	16,0	12,0	2,0	155,0	1,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				91,78	20,8	20,6	78,3	563,9	18,7	0,3	0,2	0,2	0,0	174,1	326,3	137,7	8,4	466,4	5,0	0,0	0,0
ОБЕД																					
2022/08	350	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	12,12	0,5	0,1	1,5	6,4	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	13,8	25,2	8,4	0,6	84,6	1,5	0,0	0,0
2022/08	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	7,58	1,4	2,3	9,0	64,8	6,0	0,0	0,0	0,2	0,0	35,3	34,3	17,3	0,8	244,6	4,4	0,0	0,0
2022/08	312	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	13,89	3,0	4,7	20,3	135,0	9,9	0,1	0,1	0,0	0,1	40,5	80,0	28,7	1,2	726,1	7,9	0,0	0,0
2022/08	251	ПОДЖАРКА	80	38,29	13,3	32,0	4,0	358,6	2,6	0,3	0,1	0,2	0,0	32,0	143,3	28,2	1,8	388,8	2,9	0,0	0,1
2022/08	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,30	0,0	0,0	19,4	77,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,5	0,0	1,8	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0
2022/08	55	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,55	1,5	0,1	8,7	45,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,1	15,1	5,9	0,4	25,8	0,0	0,0	0,0
2008/08	503	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	6,70	2,0	0,4	11,9	59,7	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	6,8	45,2	14,2	1,2	70,9	0,0	0,0	0,0
2022/08	158	ГРУША	100	25,00	0,4	0,3	10,3	47,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	19,0	16,0	12,0	2,0	155,0	1,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				110,43	22,0	39,9	86,1	797,6	29,5	0,5	0,3	0,4	0,1	162,0	359,2	116,8	7,9	1696,9	23,0	0,0	0,1
Всего за день:				202,21	43,0	60,3	164,4	1361,5	48,2	0,8	0,5	0,7	0,1	336,0	685,5	254,7	16,3	2163,3	28,0	0,0	0,2
Сбалансированность:					1	1,4	3,8														

8 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	K, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
ЗАВТРАК																					
2022/08	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	5,69	0,7	3,1	5,7	54,1	15,6	0,0	0,0	0,2	0,0	21,6	18,2	10,2	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0
2022/08	304	РИС ОТВАРНОЙ	100	7,79	3,4	4,2	35,6	193,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	14,0	68,9	23,4	0,5	50,6	0,7	0,0	0,0
2022/08	232	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ	80	31,56	11,3	4,9	1,6	99,6	0,8	0,1	0,1	0,0	0,0	39,6	161,6	36,4	0,6	313,6	106,1	0,0	0,4
2022/08	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180	2,71	0,0	0,0	13,1	52,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,5	0,0	1,2	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0
2022/08	55.2	БАТОН	20	2,51	1,6	0,2	9,8	47,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,6	17,8	6,8	0,4	27,2	0,7	0,0	0,0
2022/08	338	ЯБЛОКО	100	18,00	0,4	0,4	9,8	47,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	16,0	11,0	8,0	2,2	278,0	2,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				65,26	17,4	12,8	75,6	490,8	26,2	0,2	0,1	0,2	0,1	101,8	275,7	85,9	4,3	670,4	109,5	0,0	0,5
ОБЕД																					
2022/08	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	6,99	0,7	6,1	4,5	75,9	2,7	0,0	0,0	0,1	0,0	11,5	21,0	9,1	0,4	141,5	2,1	0,0	0,0
2022/08	100	СУП ЛАПША	200	16,94	3,1	2,2	18,0	96,8	6,4	0,1	0,0	0,2	0,0	18,4	51,2	20,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0
2022/08	323	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	10,09	8,5	6,2	37,3	237,4	0,0	0,2	0,1	0,0	0,1	22,3	182,3	122,5	4,3	257,0	2,2	0,0	0,0
2021	508	ПТИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ	110	52,55	0,9	9,1	2,7	98,7	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	25,2	18,7	3,0	0,1	37,3	2,3	0,0	0,0
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	9,24	0,2	0,2	27,0	111,1	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	13,2	4,0	4,4	0,8	12,4	0,8	0,0	0,0
2022/08	55	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,55	1,5	0,1	9,7	45,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,1	15,1	5,9	0,4	25,8	0,0	0,0	0,0
2008/08	503	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	6,70	2,0	0,4	11,9	59,7	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	8,8	45,2	14,2	1,2	70,9	0,0	0,0	0,0
2022/08	338	ЯБЛОКО	100	18,00	0,4	0,4	9,8	47,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	16,0	11,0	8,0	2,2	278,0	2,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				120,06	17,1	24,6	119,0	770,5	20,8	0,5	0,2	0,3	0,1	119,4	348,3	187,1	10,1	923,0	9,4	0,0	0,0
Всего за день:				185,32	34,5	37,6	194,6	1261,3	47,0	0,6	0,3	0,5	0,2	221,0	623,0	273,0	14,4	1593,4	119,0	0,0	0,5
Сбалансированность:					1	1,1	4,6														

9 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	K, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
ЗАВТРАК																					
2021	478	БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ	60	25,67	0,0	8,0	0,1	72,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	1,0	1,5	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	0,0
2022/08	189	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ОШЕНА	180	12,34	6,4	8,4	31,2	225,8	0,5	0,1	0,1	0,0	0,1	103,9	137,9	36,5	1,0	203,6	9,5	0,0	0,0
2022/08	382	КАКАО С МОЛОКОМ	180	9,56	3,4	3,3	21,9	132,1	0,5	0,0	0,1	0,0	0,0	100,3	86,0	24,7	0,5	186,8	8,1	0,0	0,0
2022/08	158	ГРУША	100	25,00	0,4	0,3	10,3	47,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	19,0	16,0	12,0	2,0	155,0	1,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				72,67	10,2	20,0	63,6	478,3	5,9	0,2	0,2	0,1	0,2	224,2	241,5	73,3	3,8	548,6	18,6	0,0	0,0
ОБЕД																					
2008/08	39	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	80	8,57	1,1	3,7	4,9	56,9	4,3	0,0	0,0	0,3	0,0	14,1	30,1	13,2	0,5	151,5	1,0	0,0	0,0
2022/08	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	12,70	1,7	5,1	12,7	100,5	5,0	0,1	0,0	0,2	0,1	18,2	48,9	18,1	0,7	351,2	0,4	0,0	0,0
2022/08	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	10,41	3,7	6,9	36,4	230,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	19,7	75,5	25,7	0,6	55,0	0,7	0,0	0,0
2022/08	316	КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ	90	50,31	0,5	7,8	1,5	78,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	15,7	12,8	1,8	0,1	13,7	0,8	0,0	0,0
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	8,90	0,2	0,2	23,2	95,6	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	13,1	4,0	4,4	0,8	112,3	0,8	0,0	0,0
2022/08	55	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,55	1,5	0,1	9,7	46,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,1	15,1	5,9	0,4	25,8	0,0	0,0	0,0
2008/08	503	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	6,70	2,0	0,4	11,9	59,7	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	8,8	45,2	14,2	1,2	70,9	0,0	0,0	0,0
2022/08	158	ГРУША	100	25,00	0,4	0,3	10,3	47,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	19,0	16,0	12,0	2,0	155,0	1,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				124,44	11,0	24,4	112,6	717,8	16,9	0,2	0,2	0,6	0,3	112,7	247,6	95,3	6,2	945,7	8,6	0,0	0,1
Всего за день:				197,01	21,2	44,4	176,1	1196,1	21,8	0,4	0,4	0,7	0,5	336,8	489,1	168,6	10,0	1492,3	27,1	0,0	0,1
Сбалансированность:					1	2,1	8,3														

10 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины					Минеральные вещества							
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Ca, мг	P, мг	Mg, мг	Fe, мг	K, мг	I, мкг	Se, мкг	F, мг
ЗАВТРАК																					
2022/08	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	60	21,01	1,8	6,5	33,0	198,0	12,0	0,0	0,0	0,1	0,0	12,0	21,0	7,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
2022/08	350	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	12,12	0,5	0,1	1,5	8,4	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	13,8	25,2	8,4	0,6	84,5	1,8	0,0	0,0
2022/08	139	ОМЛЕТ С СЫРОМ	150	28,31	11,9	12,6	2,6	171,0	0,2	0,1	0,4	0,2	1,9	88,0	180,7	14,2	2,0	183,8	21,1	0,0	0,0
2022/08	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	2,51	0,2	0,0	13,5	55,4	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	12,1	7,3	5,4	0,7	28,1	0,0	0,0	0,0
2022/08		АПЕЛЬСИН	100	25,00	0,9	0,2	8,1	43,0	60,0	0,0	0,0	0,0	0,0	34,0	23,0	13,0	0,3	197,0	2,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				86,96	15,2	19,3	68,7	475,8	78,7	0,1	0,4	0,3	1,9	159,9	257,2	48,5	4,0	493,5	24,9	0,0	0,1
ОБЕД																					
2022/08	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60	5,55	0,7	2,0	5,2	42,1	6,1	0,0	0,0	0,2	0,0	22,0	18,1	9,3	0,5	92,0	1,7	0,0	0,0
2022/08	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	200	5,85	2,1	2,3	14,9	88,2	4,5	0,1	0,0	0,2	0,0	24,3	54,1	20,0	1,0	333,0	0,1	0,0	0,0
2022/08	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	220	41,57	13,2	31,3	24,2	431,7	12,1	0,4	0,2	0,2	0,0	29,9	183,9	49,1	2,5	1057,2	12,4	0,0	0,1
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	9,24	0,2	0,2	27,0	111,1	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	13,2	4,0	4,4	0,8	112,4	0,8	0,0	0,0
2022/08	55	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,86	1,6	0,1	9,7	48,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,1	15,1	5,9	0,4	28,6	0,0	0,0	0,0
2008/08	503	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	6,70	2,0	0,4	11,9	59,7	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	8,8	45,2	14,2	1,2	70,9	0,0	0,0	0,0
2022/08		АПЕЛЬСИН	100	25,00	0,9	0,2	8,1	43,0	60,0	0,0	0,0	0,0	0,0	34,0	23,0	13,0	0,3	197,0	2,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				95,46	22,6	36,3	100,8	819,8	84,3	0,6	0,3	0,6	0,0	136,2	343,5	115,9	6,8	1886,2	20,6	0,0	0,1
Всего за день:				182,41	38,8	55,6	169,2	1295,6	163,0	0,7	0,7	0,9	1,9	296,1	600,8	164,4	10,8	2381,7	45,5	0,0	0,2
Сбалансированность:					1	1,8	4,4														

Приложение 5
к Стандарту организации питания
обучающихся в общеобразовательных
организациях Сахалинской области,
утвержденному распоряжением
министерства образования
Сахалинской области
От «06» 06 2023 №30-860-р

Типовое меню для обучающихся в 1-4 классах,

нуждающихся в лечебно-диетическом питании

1 день. Для детей с сахарным диабетом 2 типа

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша гречневая с маслом	170	9,5	8,8	37	325	0,25	0,07	11,5	62	1	250	100	1	0,025	4,8	
	Огурец свежий	80	0,3	1,6	1	6	0,04		15	100		60	60			13	1,2
	Хлеб ржано-пшеничный	50	5,5	2,3	36	186	0,06					10,50	10,50			14,00	1,20
	Чай зеленый без сахара	200	0,2	0,05	15,04	61,36	0,01		0,1	13	1,5	13,68	13,68	1,5		6,24	0,87
Итого за Завтрак						578	0,4	0,07	26,6	175,0	2,5	334,2	184,2	2,5	0,025	38,0	3,3
Обед																	
	Салат из свеклы отварной	80	1,2	4,4	6,8	71	0,015	0,03	4,6	80		27	60			15,2	1,04
	Суп пюре из брокколи	200	6,4	7	9,5	129	0,04	0,05	5,80	90,00	0,80	118,00	110,00	0,80	0,04	16,00	0,42
	Котлета мясная паровая	80	12,8	12,4	6,3	188	0,1	0,1	0,4	70	4,2	13,9	256	4,2		37,4	0,5
	Макаронные изделия отварные	150	3,20	9,90	9,10	126	0,10		2,00	5,00		250,00	50,00			28,80	
	Напиток из свежемороженых ягод	200	0,1		20,7	83	0,1		1,2			3	20			3	0,2
	Хлеб ржано-пшеничный	50	5,5	2,3	36	186	0,06					10,50	47,00			14,00	1,20
	Хлеб пшеничный	60	2,30	0,24	14,80	71	0,06					12,00	39,00			8,40	0,60

Итого за Обед					854	0,48	0,18	14,00	245,00	5,00	434,40	582,00	5,00	0,04	123	3,96

2 день. Для детей с сахарным диабетом

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Омлет	150	8,1	9,6	15	280	0,1	0,18	22	100	0,5	140	140	0,5	38	0,025	3,05
	Сыр порциями (менее 20% жирности)	20	11,5	3,6		78											
	Чай черный без сахара	300	0,2	0,05	8	37	0,01			75	2	100	100	2	13,68		0,08
	Хлеб ржано-пшеничный	50	5,5	2,3	36	186	0,06								10,50		
Итого за Завтрак						581	0,17	0,18	22	175	2,5	240	240	2,5	62,18	0,025	3,13
Обед																	
	Помидор свежий	80	0,4	0,1	1	40	0,04		10	60	1,4	120	120	1,4	24		1,5
	Щи из свежей капусты со сметаной	200	1,50	5,40	6,70	100,00	0,20	0,01	5,00	100,00							
	Рыба отварная	80	17,8	5	0,4	125	0,06				0,6	90	90	0,6	22	0,04	2,7
	Пюре картофельное	150	3,2	8,8	22,8	200	0,12	0,03	6	85		140	140				
	Компот из кураги	200			15,40	60,00					0,30	70,00	70,00	0,30	18,90		
	Хлеб ржано-пшеничный	50	5,5	2,3	36	186	0,06								10,50		
	Хлеб пшеничный	60	2,30	0,24	14,80	71	0,06								12,00		
Итого за Обед						820	0,54	0,04	21,00	245,00	2,30	420,00	420,00	2,30	87,4	0,04	4,20

3 день. Для детей с сахарным диабетом

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Сырники из творога с мёдом	150	8,3	7,9	34,8	375	0,1	0,5	15	100	2,5	190	190	2,5	0,025		1,5
	Какао с молоком	300	1,6	1,6	3,4	26	0,02			75		80	80			67,8	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,2	0,9	14,4	75	0,03									8,00	
	Бутерброд с джемом	50	1,2	0,1	15	90	0,02					0,03	0,03			1,00	2,00
Итого за Завтрак						566	0,17	0,50	15,0	175,0	2,5	270,0	270,0	2,5	0,03	76,80	3,50
Обед																	
	Салат овощной с зеленым горошком	80	2	6	9	96	0,04		13	60		100	100		0,04		2,2
	Суп картофельный с фрикадельками	200	3,40	2,50	15,00	78,00	0,10					80	80			10,00	2,00
	Картофель печеный	150	3,2	9,5	21,9	140	0,12		8	100,00	3,5	40	40	3,5			
	гуляш из отварного мяса	120	20	19,2	10	260	0,21	0,09		85		170	170			29,2	
	Сок плодовоовощной (без сахара)	250	1,7	0,2	18,9	60						0,5	0,5			28,5	
	Хлеб ржано-пшеничный	50	5,5	2,3	36	186	0,06									10,50	
	Хлеб пшеничный	30	1,20	0,12	7,40	36,00	0,06									12,00	
Итого за Обед						856	0,59	0,09	21,00	245,00	3,50	390,50	390,50	3,50	0,04	90,20	4,20

4 день. Для детей с сахарным диабетом

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша овсянная молочная	220	7,7	5	46,25	360	0,102		10	100	2,5	175	175	2,5	0,025	32,5	1,5
	Чай с медом	200	0,06	0,02	11,8	44,4			5	75						30	1,5
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,2	0,9	14,4	75	0,03										
	Бутерброд сотварными мясопродуктами	60	4	3	7	87	0,03				0	100	100	0			
Итого за Завтрак						566	0,162	0	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат из свежих овощей	80	1	4,8	4,5	80	0,03		19	100	1,5	100	100	1,5	0,04	20	2
	Суп картофельный с рыбой	200	2,1	2,3	12,3	90	0,06	0,75	2,40	60	2,00	80	80	2,00		38	2,20
	Фасоль отварная	200	5	0,6	6	50	0,2	0,3	0,48	85		210	210			30	
	Кролик тушеный	80	16,4	16,5	0	214	0,2										
	Напиток из шиповника	200	0,70	0,30	9,70	57,00											
	Хлеб ржано-пшеничный	50	5,5	2,3	36	186	0,06										
	Хлеб пшеничный	30	1,20	0,12	7,40	36,00	0,06					0,50	0,50				
Итого за Обед						713	0,61	1,05	21,88	245	3,5	390,5	390,5	3,5	0,04	87,50	4,20

5 день. Для детей с сахарным диабетом

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша перловая рассыпчатая	150	6,69	4,1	37	300	0,17		15	75	2,5	175	175	2,5	0,025	40	3
	Сыр порционный менее 20% жирности	20	11,5	3,6		78											
	Чай зеленый без сахара	300	0,2	0,05	8	37	0,01			100		100	100			22,5	
	Хлеб ржано-пшеничный	50	5,5	2,3	36	186											
Итого за Завтрак						601	0,18	0	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат из свежих огурцов с зеленью	80	1,5	4,2	16	104			5	60	1,5	100	100	1,5	0,04	30	2
	Борщ с капустой и картофелем	200	8,6	7	18	140	0,5		12	100	2	80	80	2		20	2
	Котлета куриная	80	12,3	10,5	0,5	162		0,3				120	120			10	0,2
	Овощи тушеные	150	3,20	9,90	9,10	146,00				85						17,50	
	Компот из чернослива	200	0,20	0,10	9,70	41,00			5,00			85,00	85,00				
	Хлеб ржано-пшеничный	50	5,5	2,3	36	186											
	Хлеб пшеничный	60	2,30	0,24	14,80	71,00	0,06										
Итого за Обед						850	0,56	0,30	22,00	245	3,50	385	385	3,50	0,04	78	4,2

6 день. Для детей с сахарным диабетом

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша гречневая с маслом	150	9,5	8,8	37	220	0,25		11,5	62	1	250	100	1	0,025	4,8	
	Рыба припущенная с овощами	80	9,4	2,5	5,6	120	0,07	1				10,50	10,50			14,00	1,20
	Салат из белокачанной капусты с морковью	80	1,4	4	3,6	54	0,03		15	100		60	60			13	1,2
	Чай черный без сахара	200	0,2	0,05	8	37	0,01		0,1	13	1,5	13,68	13,68	1,5		6,24	0,87
	Хлеб ржано-пшеничный	50	5,5	2,3	36	186	0,06										
Итого за Завтрак						617	0,42	1	26,6	175	2,5	334,18	184,18	2,5	0,025	38,04	3,27
Обед																	
	Салат из свеклы отварной	80	1,2	4,4	6,8	71	0,015		4,6	80		27	60			15,2	1,04
	Суп пюре из брокколи	200	6,4	7	9,5	129	0,04	0,05	5,80	90,00	0,80	118,00	110,00	0,80	0,04	16,00	0,42
	фасоль тушеная с овощами	200	4,6	4,6	9,2	96	0,1		2,00	5,00		250,00	50,00			28,80	
	Котлета мясная паровая	80	12,8	12,4	6,3	188	0,1		0,4	70	2,3	13,9	256	2,3		37,4	0,5
	Напиток из свежемороженых ягод	200	0,1		20,7	83			1,2			3	20			3	0,2
	Хлеб ржано-пшеничный	50	5,5	2,3	36	186						10,50	47,00			14,00	1,20
	Хлеб пшеничный	60	2,30	0,24	14,80	71	0,06					12,00	39,00			8,40	0,60
Итого за Обед						824	0,32	0,05	14,00	245,00	3,10	434,40	582,00	3,10	0,04	122,80	3,96

7 день. Для детей с сахарным диабетом

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Омлет	150	8,1	9,6	15	290	0,1	0,18	15	75	2,5	175	175	2,5	0.025	22,5	3
	Сыр порционный менее 20% жирности	20	11,5	3,6		78											
	Какао с молоком	300	1,6	1,6	3,4	26	0,02			100		100	100			40	
	Хлеб ржано-пшеничный	50	5,5	2,3	36	186	0,06										
Итого за завтрак						580	0,18	0,18	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат овощной с зеленым горошком	80	2	6	9	96	0,04		4,3	60	1,5	60	60	1,5		40	4,2
	Щи из свежей капусты со сметаной	200	1,50	5,40	6,70	100,00	0,20	0,20	14,00	90,00		150	150			47,50	
	Макаронные изделия отварные	150	3,20	9,90	9,10	146	0,10					100	100				
	Рыба на пару (минтай)	80	10,3	0,6	0,3	129	0,06		2,3	90	2	75	75	2	0,04		
	компот из сухофруктов	200			15,4	60											
	Хлеб ржано-пшеничный	50	5,5	2,3	36	186	0,16										
	Хлеб пшеничный	60	2,30	0,24	14,80	71,00	0,06										
Итого за Обед						788	0,62	0,20	20,60	240,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

8 день. Для детей с сахарным диабетом

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Запеканка из творога с мёдом	170	19,8	21,5	28	350	0,3	0,08	6,6	45	1,5	140	140	1,5	0,025	32	2,1
	Напиток из шиповника	300	0,70	0,30	9,70	57,00			16,0	100	1	100	100	1		30,00	1
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,2	0,9	14,4	75	0,03										
	Бутерброд с джемом	50	1,2	0,1	15	90	0,03			30							
Итого за завтрак						572	0,36	0,08	22,6	175	2,5	240	240	2,5	0,025	62	3,1
Обед																	
	Огурец свежий	80	0,4	0,1	1	40	0,04		2	50	1	50	50	1		24	
	Суп картофельный с крупой	200	4,40	6,30	13,04	115,00	0,18		6			80	80				
	Фасоль отварная	200	5	0,6	6	50	0,2	0,4	7	100		134	134			20	2
	Кролик тушеный с овощами	100	12,4	16,5	0	240				95	1,3	150	150	1,3	0,04	44	2,2
	Компот из вишен и яблок	200	0,20	0,10	15,00	63,00	0,01		6,00			8,00	8,00				
	Хлеб ржано-пшеничный	50	5,5	2,3	36	186	0,06										
	Хлеб пшеничный	30	1,20	0,12	7,40	36,00	0,06										
Итого за Обед						800	0,55	0,40	21	245	2,30	422	422	2,30	0,04	88	4,2

9 день. Для детей с сахарным диабетом

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Яйцо отварное	80	10	9,2	0,6	160	0,03					80	80			30	1
	Сыр порционный менее 20% жирности	20	11,5	3,6		78			10	80		60	60			12	
	Помидор свежий	80	0,4	0,1	1	40	0,3	0,1	8	70	1,5	100	100	1,5	0,025		2
	Чай с молоком	300	0,06	0,02	11,8	80	0,01		4	25	1			1		20	
	Хлеб ржано-пшеничный	50	5,5	2,3	36	186	0,06										
Итого за завтрак						594	0,4	0,1	22	175	2,5	240	240	2,5	0,025	62	3
Обед																	
	Салат из свежих овощей	80	1	4,8	4,5	73	0,03	0,2	6		1	60	60	1	0,035	47,5	2,2
	Суп овощной с фрикадельками	200	3,40	2,50	15,00	88,00	0,10	0,45		100	1,3	100	100	1,3		25	2
	Рагу овощное с курицей	200	15	15	33,4	305	0,3		13	65		110	110			15	
	компот из свежих плодов	200	0,3	0,2	10	42	0,01		2	80		150	150				
	Хлеб ржано-пшеничный	50	5,5	2,3	36	186	0,06										
	Хлеб пшеничный	60	2,30	0,24	14,80	71	0,06										
Итого за Обед						765	0,56	0,65	21	245	2,30	420,0	420,0	2,30	0,04	87,5	4,20

10 день. Для детей с сахарным диабетом

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Сырники из творога с мёдом	170	8,3	7,9	34,8	320	0,25	0,1		100		150	150		0,025	42	2
	Чай зеленый с лимоном и медом	200	0,2	0,05	15,04	61,36	0,01		1	60	1	50	50	1		20	1,2
	Салат фруктовый	80	1	3	15	91	0,02		14	15	1,5	40	40	1,5			
	Хлеб ржано-пшеничный	50	5,5	2,3	36	130	0,05										
Итого за завтрак						602	0,33	0,1	15	175	2,5	240	240	2,5	0,025	62	3,2
Обед																	
	салат из свежих помидоров и огурцов	80	1	4,8	4,5	73	0,01		4	60	1	40	40	1	0.06	20	1,2
	Суп картофельный с крупой	200	4,40	6,30	13,04	140,00	0,18			100,00		80	80,00			30,00	
	Овощи отварные	200	4,8	0,8	7,8	70	0,09	0,27	10	90	1,5	120	120	1,5		27,5	3
	Котлета куриная	80	18,5	15,8	0,5	242	0,03	0,2				95	95				
	Компот из кураги	200			15,40	60,00			8		1,00	50	50,00	1,00			
	Хлеб ржано-пшеничный	50	5,5	2,3	36	186	0,06										
	Хлеб пшеничный	30	1,20	0,12	7,40	36	0,03										
Итого за Обед						807	0,40	0,47	22	250	3,50	385	385,00	3,50	0,06	77,50	4,20

1 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 /268	Каша рисовая молочная	210	4	10	40	310	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0.025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
пермь 2013 /496	Какао с молоком	200	4,1	3,54	16,6	115	0,02			100	1	100	100	1			
пермь 2013 /7	Сыр	30	0,005	0,005	0	68						100	100				1
Итого за Завтрак						603	0,3	0,35	15,0	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3,0
Обед																	
пермь 2013 /19	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,9	5,1	4	64	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1.5	0,035	25	1,2

	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /67	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,75	5	18	83	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
пермь 2013 /426	Картофель отварной	150	8,55	7,84	40	190	0,05	0,2	8	25		100	100				
пермь 2013 /273	Мясо отварное	100	25,2	19	14	283	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
пермь 2013 /508	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	32	113	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						833	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

2 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 / 185	Каша кукурузная молочная	200	12	8	46	350	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
пермь 2013 /549	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1

пермь 2013 /493	чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за Завтрак						583	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
пермь 2013 /22	салат из свежих помидор	80	2,2	6,6	13	70	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /76	Рассольник Ленинградский	200	3,6	4	13	60	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
пермь 2013 /415	рис рассыпчатый	150	3,70	6,10	33	219	0,05	0,2	8	25		100	100				
пермь 2013 /367	тушки из отварного мяса	120	22	24,2	5,5	328	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
пермь 2013 /520	Напиток из свежемороженых ягод	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						860	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

3 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 /237	Запеканка из творога с фруктами	150	12	11	55	350	0,22	0,1	13	60	1	95	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
пермь 2013 /394	Чай с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
пермь 2013 /518	сок фруктовый	200	0,98		20	100						50	100				1
Итого за Завтрак						679	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
пермь 2013 /26	Салат из сырых овощей	80	1	8	4,5	100	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /58	Борщ с картофелем	200	3,5	5,0	22	110	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2

пермь 2013 /197	Овощи тушеные	150	3,20	9,90	20,0	146	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Птица отварная	80	16	12	0,5	210	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Компот из свежих яблок	200	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						811	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

4 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша гречневая молочная	200	9,2	14,0	40	310	0,12	0,01	5,00	10					0,01		1,20
	Кисломолочный продукт	200	5,2	1,7	7	100	0,1	0,11	8	90	1,5	150	150	1,5	0,015	30	1
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80
	чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			60	0,5	100	100	0,5			
Итого за Завтрак						580	0,34	0,37	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	

	Салат из свеклы с солеными огурцами	80	2,5	6,2	24	90	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1.5	0.035	25	1.2
	Суп с рыбными консервами	200	8,6	10,0	20,0	140	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Пюре картофельное	150	4,2	8,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100				2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Бефстроганов из отварной говядины	150	19,4	13,5	4,1	224	0,05				1,5	100	100	1.5		40,5	1
	Компот из вишен и яблок	200	0,20	0,10	21,10	98	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						836	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0.04	87,50	4,20

5 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша кукурузная молочная	200	10	8	46	300	0,22	0,1	13	60	1	50	45	1	0.025	30	1.2
	Суфле мясное	80	6,5	10	0.75	85						100	100				1
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0.80

	Какао с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за Завтрак						614	0,34	0,35	15	175	2,5	275	270	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат картофельный с соленым огурцом	80	2,1	8,1	15	142	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Суп пюре из кабачков	200	2	6	20	190	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Капуста тушеная	150	5,6	3,4	10	96	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Рыба с овощами	150	11,7	3,1	7	130	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Компот из кураги	200	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						803	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

6 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	

	Запеканка картофельная с курицей	150	12,5	12	21	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Фрукты	200	0,8	0,2	30	114						100	100				1
	чай с лимоном, сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1			
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
Итого за Завтрак						584	0,34	0,35	15,00	175,00	2,50	275,00	275,00	2,50	0,03	62,50	3,00
Обед																	
	Суп картофельный с крупой	200	3,5	8,3	14	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Компот из плодов консервированных	200	0,5	0,2	32,4	133	0,1	0,05	10								
	Салат Весна	80	1,20	4,00	19	120	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Жаркое по домашнему	200	18	18	22	344	0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
Итого за Обед						832	0,33	1	21	245	4	385	385	4	0,035	88	4

7 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Рыба запеченная с яйцом	150	14,6	9	13,7	220	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0.5	30	30	0,5		32,5	0,8
	чай с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			0,8
	фрукты	150	1,65	0,45	34,50	133						100	100			1	0,5
Итого за завтрак						582	0,34	0,35	15,00	175,00	2,50	275,00	275,00	2,50	0,025	62,50	3,00
Обед																	
	Борщ с фасолью и картофелем	200	3,70	7	20	110	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00		0,035	22,00	2,00
	Мясо отварное	50	9,60	9,70	10	142	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Салат картофельный с кукурузой и морковью	80	3,10	6,90	22	102	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,06	25	1,2
	Плов из отварной говядины	200	10,9	15	35	277	0,05	0,2	8	25		100	100		0,015		
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	30	113	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						844	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,1	87,5	4,2

8 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Омлет с сыром	150	13,6	20,4	11	305	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			100	1	100	100	1			
	фрукты	150	0,92	0,7	22,5	100						100	100				1
Итого за завтрак						575	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Салат из свежих помидор с перцем	80	1,20	10	13	120	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Суп картофельный с крупой	200	2,30	4,25	25,10	170	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Рыба запеченая с картофелем	240	15,50	4,20	35	320	0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00
	Компот из вишен и яблок	200	0,20	0,10	24,10	98	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						808	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

9 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша рисовая молочная	210	4	10	40	270	0,12	0,01	5,00	10					0,01		1,20
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00			32,50	0,80
	кисломолочный продукт	200	5,23	1,74	7,0	100	0,1	0,11	8	90	1,5	150	150		0,015	30	1
	какао с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			60	0,5	100	100				
Итого за завтрак						599	0,34	0.37	15	175	2,5	275	275		0.025	62,5	3
Обед																	
	Салат кукуруза с яйцом и луком	100	5,60	1,80	36,4	185	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60		0,035	25	1,2
	Суп пюре с картофеля	200	3,90	8	35	176	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Напиток из свежемороженых ягод	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10								
	Капуста тушеная	150	4,60	8,00	8,20	76	0,05	0,2	8	25		100	100				
	птица отварная	100	20,5	16,2	0,5	230	0,05				1,5	100	100			40,5	1
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5						
Итого за Обед						850	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00		0,04	87,50	4,20

10 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша гречневая с овощами	170	4	10	45	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Сыр	30	0,005	0,005	0	68											
	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1
	Чай с лимоном, сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за завтрак						601	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Винегрет	80	2,50	6,0	29	102	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Суп картофельный с фрикадельками	200	3,5	8,3	24	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Пюре картофельное с морковью	150	4,2	10,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Биточки мясные	100	15,0	7,7	18,0	193	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1

	Напиток из шиповника	200	0,10		30	96	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						810	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

1 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Рис отварной	160	4	10	40	310	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	какао на воде с сахаром	250	4,1	3,54	16,6	115	0,02			100	1	100	100	1			
	Сыр	30	0,005	0,005	0	68						100	100				1
Итого за завтрак						603	0,3	0,35	15,0	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3,0
Обед																	
	салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,9	5,1	4	64	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110											
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	щи из свежей капусты с картофелем	200	1,75	5	18	83	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Картофель отварной	150	8,55	7,84	40	190	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Мясо отварное	100	25,2	19	14	283	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1

	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	32	113	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						943	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

2 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша кукурузная на воде	200	12	8	46	350	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1
	чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за завтрак						583	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	салат из свежих помидор	80	2,2	6,6	13	70	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Рассольник Ленинградский	200	3,6	4	13	60	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2

	рис рассыпчатый	150	3,70	6,10	33	219	0,05	0,2	8	25		100	100				
	гуляш из отварного мяса	120	22	24,2	5,5	328	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Напиток из свежемороженных ягод	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						970	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

3 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Запеканка из творога с фруктами	150	12	11	55	350	0,22	0,1	13	60	1	95	45	1	0,025	30	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	чай с лимоном, сахаром	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
	сок фруктовый	200	0,4		25	100						50	100				1
Итого за завтрак						679	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат из сырых овощей	80	1	8	4,5	100	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Хлеб пшеничный	50	1,7	0,7	20	90	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30,00	0,5		32,50	0,80
	борщ с картофелем	200	3,5	5,0	22	110	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2

	Овощи тушеные	150	3,20	9,90	20,0	146	0,05	0,2	8	25		100	100				
	птица отварная	80	16	12	0,5	210	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Компот из свежих яблок	200	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						901	0,52	0,75	23	260	4	415	415	4	0,035	120	5

4 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Гречка отварная	150	9,2	14,0	40	310	0,12	0,01	5,00	10					0,01		1,20
	рыба отварная	80	5,2	1,7	7	100	0,1	0,11	8	90	1,5	150	150	1,5	0,015	30	1
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80
	чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			60	0,5	100	100	0,5			
Итого за завтрак						580	0,34	0,37	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат из свеклы с солеными огурцами	80	2,5	6,2	24	90	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Суп с рыбными консервами	200	8,6	10,0	20,0	140	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Пюре картофельное	150	4,2	8,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100				

	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Хлеб пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Бефстроганов из отварной говядины	150	19,4	13,5	4,1	224	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Компот из вишен и яблок	200	0,20	0,10	21,10	98	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						836	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

5 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша кукурузная на воде	200	10	8	46	300	0,22	0,1	13	60	1	50	45	1	0,025	30	1,2
	Суфле мясное	80	6,5	10	0,75	85						100	100				1
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80
	какао на воде с сахаром	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за завтрак						614	0,34	0,35	15	75	2,5	275	270	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат картофельный с соленым огурцом	80	2,1	8,1	15	142	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлеб ржано пшеничный	80	2,2	0,9	19	120	0,1			40	0,5			0,5			
	Хлеб пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			

	Суп пюре из кабачков	200	2	6	20	190	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Капуста тушеная	150	5,6	3,4	10	96	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Рыба с овощами	150	11,7	3,1	7	130	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Компот из кураги	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10									
Итого за Обед						803	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0.035	87,5	4,2

6 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Запеканка картофельная с курицей	150	12,5	12	21	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Фрукты	200	0,8	0,2	30	114						100	100				1
	чай с сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1			
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
Итого за завтрак						584	0,34	0,35	15,00	175,00	2,50	275,00	275,00	2,50	0,03	62,50	3,00
Обед																	
	Суп картофельный с крупой	200	3,5	8,3	14	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Компот из плодов консервированных	200	0,5	0,2	32,4	133	0,1	0,05	10								
	Салат Весна	80	1,20	4,00	19	120	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2

	Жаркое по домашнему	200	18	18	22	344	0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00
	Хлеб ржано пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30,00	0,5		32,50	0,80
Итого за Обед						832	0	1	21	245	4	385	385	4	0,035	88	4

7 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Рыба запеченная с яйцом	150	14,6	9	13,7	220	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	чай с лимоном, сахаром	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
	Фрукты	150	1,65	0,45	34,50	133						100	100				1
Итого за завтрак						582	0,34	0,35	15,00	175,00	2,50	275,00	275,00	2,50	0,03	62,50	3,00
Обед																	
	Борщ с фасолью и картофелем	200	3,70	7	20	110	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Мясо отварное	50	9,60	9,70	10	142	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Салат картофельный с кукурузой и морковью	80	3,10	6,90	22	102	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Плов из отварной говядины	200	10,9	15	35	277	0,05	0,2	8	25		100	100				

	Хлеб ржано пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30,00	30,00	0,5		32,50	0,80
	компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	30	113	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						844	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

8 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Омлет с сыром	150	13,6	20,4	11	305	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			100	1	100	100	1			
	фрукты	150	0,92	0,7	22,5	100						100	100				1
Итого за завтрак						575	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Хлеб ржано пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Салат из свежих помидор с перцем	80	1,20	10	13	120	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Суп картофельный с крупой	200	2,30	4,25	25,10	170	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8

	Рыба запеченая с картофелем	240	15,50	4,20	35	320	0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00
	Компот из вишен и яблок	200	0,20	0,10	24,10	98	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						808	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

9 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Рис отварной	180	9,2	12	47	370	0,22	0,12	13,00	100	1,5	150	150	1,5	0,025	30	2,20
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80
	какао на воде с сахаром	250	4,1	3,54	17,6	119	0,02			60	0,5	100	100	0,5			
Итого за завтрак						599	0,34	0,37	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат кукуруза с яйцом и луком	100	5,60	1,80	36,4	185	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Суп пюре с картофеля	200	3,90	8	35	176	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Напиток из свежемороженных ягод	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10								
	Капуста тушеная	150	4,60	8,00	8,20	76	0,05	0,2	8	25		100	100				
	птица отварная	100	20,5	16,2	0,5	230	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Хлеб ржано пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			

Итого за Обед						850	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

10 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	C	A	E	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша гречневая с овощами	170	4	10	45	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлеб пшеничный	60	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Сыр	30	0,005	0,005	0	68											
	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1
	чай с лимоном, сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за завтрак						601	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Хлеб ржано пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Винегрет	80	2,50	6,0	29	102	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Суп картофельный с фрикадельками	200	3,5	8,3	24	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Пюре картофельное с морковью	150	4,2	10,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Биточки мясные	100	15,0	7,7	18,0	193	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1

	напиток из шиповника	200	0,10		30	96	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						810	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

Приложение 6
к Стандарту организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области, утвержденному распоряжением министерства образования Сахалинской области
От «06» 06.2023 №3.12-860-р

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто), с учетом их пищевой ценности.

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
	100	Мясо говядина	83

Творог с массовой долей жира 9%		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение 7
к Стандарту организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области, утвержденному распоряжением министерства образования Сахалинской области
От «06» 06.2023 №312-860-р

Рекомендованная форма меню, на основе рекомендаций СанПиН 2.3./2.4.3590- 20. Возрастная категория: от 7 - 11 лет/12 лет и старше.

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							

полдник							
итого за полдник							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение 8
к Стандарту организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области, утвержденному распоряжением министерства образования Сахалинской области
От «06» 06 2023 №312-860-р

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год,

гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Приложение 9
к Стандарту организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области, утвержденному распоряжением министерства образования Сахалинской области
От «06» 06 2023 №312-ПОр

Характеристика требований по органолептическим показателям и оценка разных видов готовой кулинарной продукции (в соответствии с ГОСТ 31986-2013).

№ п/п	Виды готовой кулинарной продукции	Требования по органолептическим показателей и их особенности оценки
1.	Супы	Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбныхбульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесток жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним. При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно. Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом.
2.	Холодные блюда, салаты и закуски	При оценке холодных блюд, салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).
3.	Блюда из отварных и жареных овощей	При проверке качества изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.
4.	Блюда из тушеных и запеченных овощей	При оценке качества изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

5.	Блюда из круп и макаронных изделий	При оценке качества блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.
6.	Блюда из рыбы	При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запахи вкус изделий.
7.	Блюда из мяса и птицы	У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.
8.	Сладкие блюда (десерты)	При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.
9.	Соусы	При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.
10	Мучные кулинарные изделия	При оценке мучных блюд и мучных кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.
11	Мучные кондитерские и булочные изделия	Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

Приложение 10
к Стандарту организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области, утвержденному распоряжением министерства образования Сахалинской области
От «06» 06.2023 №312-860р

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной
1	2	3	4	5	6	7	8

Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
9	10	11	12	13

Приложение 11
к Стандарту организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области, утвержденному распоряжением министерства образования Сахалинской области
От «06» 06 2023 № 3.12-860

Технологическая карта. Образец.

Наименование организации и предприятия_____
Источник рецептуры*_____
Технологическая карта № _____
Наименование блюда _____

Наименование сырья, пищевых продуктов	**Масса брутто ,г, кг**	**Масса нетто или полуфабриката, г, кг**	**Масса готового продукта ,г, кг**	**Масса на порций**	**Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации**
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности : белки -....., жиры - ..... , углеводы - ....., калорийность -.....					
Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.					

Подписи:
Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)
Калькулятор, технолог (при наличии)

*В качестве источника рецептуры допускается использовать сборники рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.

Приложение 12
к Стандарту организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области, утвержденному распоряжением министерства образования Сахалинской области
От «06» 06.2023 №312-860-р

Минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления.

Принцип работы пищеблока	Численность питающихся детей	Количество работников пищеблоков
На сырье и полуфабрикатах	до 200 чел.	1 на 50 чел. (но не менее 1)
	от 200 до 400	1 на 60 чел.
	от 400 до 700	1 на 70 чел.
	более 700 чел.	не менее 10 чел.
На привозной продукции		1 на 100 детей (но не менее 1)

Приложение 13
к Стандарту организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области, утвержденному распоряжением министерства образования Сахалинской области
От «06» 06 2023 №312-РКР

Требования к персоналу школьных столовых в соответствии с должностями

Административный персонал.

Заведующий должен знать:

- принципы управления производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельностью столовой;

- организацию обеспечения предприятия материальными и финансовыми ресурсами, необходимыми для функционирования, рентабельности и продвижения школьной столовой;

- организацию расстановки персонала с учетом его специальности и квалификации, опыта работы, личностных качеств;

должен уметь:

- управлять производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельностью столовой, в т.ч. производством продукции, системой менеджмента качества и безопасности продукции, обслуживанием потребителей, маркетингом, документооборотом и пр.;

- организовывать обеспечение школьной столовой материальными ресурсами, необходимыми для функционирования;

- организовывать расстановку персонала с учетом его специальности, квалификации, опыта работы, личностных качеств;

- делегировать полномочия по организации, функционированию и контролю деятельности столовой;

- контролировать обеспечение эффективности деятельности производства, внедрение современной технологии, методов и форм обслуживания;

- разрабатывать корректирующие действия и мероприятия, оценивать результаты деятельности столовой;

- контролировать соблюдение инструкций по технике безопасности, требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарного состояния;

- организовывать эвакуацию потребителей из школьной столовой в чрезвычайных ситуациях, обеспечение вызова экстренных служб (милиции, скорой помощи, пожарной службы).

Медицинская сестра диетическая должна знать:

- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения и организации питания;

- теоретические основы сестринского дела;

- общие вопросы организации питания в школе;

- особенности организации рационального и лечебного питания детей;

- основы рационального питания;

- задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания;

- физиологию пищеварения;

- методы и средства гигиенического воспитания;

- характеристику диет по набору продуктов и блюд, технологии приготовления, - - химическому составу и энергетической ценности;

- картотеку и рецептуры диетических блюд для школы;

- нормы питания учащихся в школе;

-соотношение натуральных продуктов питания и специализированных продуктов питания в рационе ребенка;

- взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд, замена продуктов по белкам и углеводам;

- биологическую роль пищевых веществ, пищевую ценность продуктов питания;

- сочетание продуктов питания и блюд в каждом приеме пищи;

- таблицы химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов, принципы расчета;

- систему стандартных диет в школе;

- технологический процесс приготовления пищи (первичная обработка пищи, тепловая обработка, порционирование);

- изменение физических свойств и химического состава продуктов при кулинарной обработке;

- порядок расчета потерь при тепловой обработке продуктов;

- правила отбора суточных проб готовых блюд;

- гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок;

- порядок определения отходов после первичной обработки продуктов;

- органолептические признаки доброкачественности и признаки непригодности пищевых продуктов;

- сроки и условия хранения продукции;

- условия хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, правила товарного соседства, температурный режим;

- сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- санитарно-технический минимум для работников пищеблока (кухни) школы;

правила ведения учетно-отчетной документации, основные виды медицинской документации в сфере деятельности медицинской сестры диетической;

- медицинскую этику;

- психологию профессионального общения;

- порядок оказания первичной медико-санитарной медицинской помощи по профилю “диетология”;

- стандарты медицинской помощи при заболеваниях;

- технологии выполнения простых медицинских услуг;

- основы лечебно-диагностического процесса, профилактики заболеваний, пропаганды здорового образа жизни.

Заведующий складом, кладовщик должен знать:

- принципы организации складского хозяйства в сфере школьного и детского питания; в т.ч. организации обеспечения предприятия материальными ресурсами;

- порядок приемки продовольственного (пищевого сырья), пищевых продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству требования маркировки поступающих продуктов;

- требования доброкачественности товаров и их маркировки и основные критерии безопасности пищевого сырья;

- стандарты и технические условия на хранящееся продовольственное (пищевое) сырье, пищевые продукты полуфабрикаты;

- порядок организации складского хранения (методы хранения, режимы хранения);

- виды, сортность и другие качественные характеристики продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и нормы их расхода;

- порядок и принципы организации погрузочно-разгрузочных работ;

-документы по учету товаров при хранении (положения, инструкции, рекомендации, иные методические материалы);

- правила проведения инвентаризаций;

- правила эксплуатации холодильного и складского оборудования, предназначенного для хранения продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

должен уметь:

- руководить работой склада по приему, хранению и отпуску товаров, их размещению;

- принимать продовольственное (пищевое) сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты по количеству и качеству, распределять его на хранение в складских помещениях;

- обеспечивать сохранность складируемых товаров, соблюдение требований при хранении продовольственного (пищевого сырья), пищевых продуктов и полуфабрикатов, сопутствующих и расходных материалов (условия и сроки их годности, температурные режимы, товарное соседство при размещении на стеллажах, подтоварниках и в камерах);

- вести учетно-отчетную документацию складских операций;

- правильно эксплуатировать холодильное и складское оборудование;

- контролировать процесс организации обеспечения предприятия материальными ресурсами;

- принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей

Кассир должен знать:

- устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования, порядок выполнения кассовых операций, правила расчета с потребителем;

- ассортимент реализуемой продукции школьного и детского питания, нормы ее выхода, цены на нее, а также ассортимент покупных товаров и их цены.

должен уметь:

- подготавливать контрольно-кассовое оборудование к началу работы и использовать его для оформления платежей;

- принимать оплату наличными средствами и выдавать сдачу;

- принимать безналичные платежи с использованием платежных карт и осуществлять возврат оформленных платежей;

- составлять отчеты по платежам и вести кассовую документацию;

- нести финансовую ответственность за правильность учета денежных средств.

Производственный персонал.

Шеф-повар должен знать:

- организацию производственной деятельности производственного персонала, осуществление рациональной организации технологического процесса, подбора и расстановки кадров;

- разработку и внедрение системы обеспечения качества и безопасности продукции школьного и детского питания;

- рецептуры и технологию продукции школьного и детского питания, порядок составления меню, калькуляции блюд и их стоимости, методики определения норм отходов и потерь сырья (продуктов), правила оформления технологических документов с учетом современных тенденций;

- органолептические методы оценки качества продукции школьного и детского питания, признаки недоброкачественности полуфабрикатов, блюд и изделий;

- основы организации и технологию лечебно-профилактического, диетического питания;

- основы организации и технологии школьного и детского питания и особенности производства продукции школьного и детского питания;

- ведение учетно-отчетной документации;

- современные виды технологического оборудования, упаковки, инвентаря, посуды.

должен уметь:

- организовывать работу производства, процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри школьной столовой;

- разрабатывать рецептуры и технологии продукции школьного и детского питания, в т.ч. новые и фирменные рецептуры;

- организовывать и проводить органолептическую оценку и бракераж продукции школьного и детского питания;

- координировать деятельность производства предприятия;

- разрабатывать и внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции;

- контролировать движение запасов продуктов, товаров и расходных материалов на производстве;

- осуществлять постоянный контроль за технологическим процессом производства продукции школьного и детского питания;

- организовывать и проводить профессиональное обучение, тренинги и аттестацию работников производства;

- участвовать в совершенствовании технологии и рецептуры продукции школьного и детского питания;

- контролировать соблюдение персоналом инструкций по технике безопасности, требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарного состояния.

Повар, помощник повара должен знать:

- рецептуры и технологию производства продукции школьного и детского питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;

- приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки продовольственного (пищевого) сырья, способы подготовки пищевых продуктов и полуфабрикатов;

- условия реализации и сроки годности продукции, правила товарного соседства;

- органолептические методы оценки качества продукции школьного и детского питания , признаки недоброкачественности полуфабрикатов, блюд и изделий;

- особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд;

- основы школьного и детского питания и особенности производства продукции для школьников и детей;

- принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции.

должен уметь:

- обрабатывать продовольственное (пищевое) сырье, подготавливать пищевые продукты и приготавливать полуфабрикаты, кулинарные изделия и блюда с соблюдением технологических требований;

- подготавливать к работе производственные цехи;

- сервировать и оформлять блюда для отпуска (реализации) и подачи потребителям;

- использовать технологическое оборудование различных видов в процессе производства продукции;

- использовать в работе технологические документы, сборники рецептур блюд и изделий, другие технические документы;

- работать на производстве в команде (бригаде).

Кондитер должен знать:

- ассортимент, рецептуры и технологию хлебобулочных изделий, в т.ч. мучных кулинарных, режимы и продолжительность выпечки, методы органолептической оценки качества и требования, предъявляемые к качеству хлебобулочных изделий;

- правила формовки изделий из различных видов теста, нормы выхода готовых изделий, факторы, влияющие на упек, режимы охлаждения выпеченных изделий;

- способы подготовки посуды и инвентаря для выпечки и правила ухода за ними;

- принципы работы и правила эксплуатации теплового оборудования, используемого при выпечке хлебобулочных изделий, в т.ч. мучных кулинарных.

должен уметь:

- изготавливать основные виды теста, отделочные полуфабрикаты и широкий ассортимент хлебобулочных изделий, в т.ч. мучных кулинарных;

- выпекать основные хлебобулочные изделия, в т.ч. мучные кулинарные;

- уметь определять готовность тестовых заготовок при выпечке и оценивать качество выпеченных изделий, проводить органолептическую оценку качества полуфабрикатов и изделий;

- соблюдать правила эксплуатации теплового оборудования, используемого при выпечке мучных изделий;

- пользоваться технологическими картами на хлебобулочные изделия, в т.ч. мучные кулинарные.

Вспомогательный персонал.

Кухонный работник должен знать:

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение; правила и способы закрытия и вскрытия тары, правила перемещения продуктов и готовой продукции на складе и на производстве;

- правила включения и выключения технологического и посудомоечного оборудования;

- виды и концентрации, используемых моющих и дезинфицирующих средств.

должен уметь:

- владеть безопасными приемами работы по переноске, погрузке, разгрузке, транспортировании грузов;

- мыть вручную и в посудомоечных машинах и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты;

- обрабатывать и дезинфицировать рабочие зоны производственных цехов.

Кладовщик должен знать:

- правила учета, хранения, движения продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов и правила оформления на них сопроводительных документов;

- порядок приемки продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству требования маркировки поступающих продуктов;

- требования доброкачественности товаров и их маркировки, основные критерии безопасности пищевого сырья;

- правила отпуска продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов в производственные цехи, выдачи продукции в буфет и залы обслуживания;

- порядок организации складского хранения (методы хранения, режимы хранения);

- виды, сортность и другие качественные характеристики продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и нормы их расхода;

- правила содержания складских помещений;

- порядок и принципы организации погрузочно-разгрузочных работ;

- правила проведения инвентаризаций;

- правила эксплуатации холодильного и складского оборудования, предназначенного для хранения продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции.

должен уметь:

- принимать продовольственное (пищевое) сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты по количеству и качеству, распределять его на хранение в складских помещениях;

- обеспечивать сохранность складируемых товарно-материальных ценностей, соблюдение требований при хранении продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, сопутствующих и расходных материалов (условия и сроки их годности, температурные режимы, товарное соседство при размещении на стеллажах, подтоварниках и в камерах);

- вести учетно-отчетную документацию складских операций;

- правильно эксплуатировать холодильное и складское оборудование;

- принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.

Мойщик посуды должен знать:

- наименование столовой посуды и приборов, кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение;

- способы и правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;

- правила включения и выключения посудомоечного оборудования;

- виды, назначение и концентрации, используемых моющих и дезинфицирующих средств и правила безопасного пользования ими;

- правила сбора и хранения пищевых отходов.

должен уметь:

- владеть безопасными приемами работы при мытье и обработке посуды;

- производить сбор использованной посуды со столов в тележки или на транспортер, доставлять тележки с посудой в моечное отделение, производить выкладку посуды из тележек;

- производить очистку посуды, приборов, подносов, инвентаря и инструментов от остатков пищи;

- мыть вручную и в посудомоечных машинах и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы, кухонную посуду, инвентарь, инструменты;

- подбирать моющие и дезинфицирующие средства, необходимые для обработки посуды и правильно их дозировать;

- содержать посудомоечную машину в чистоте и исправном состоянии;

- производить сбор пищевых отходов;

- производить доставку чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или на столы.

Уборщик должен знать:

- правила санитарии и гигиены по содержанию помещений школьных столовых;

- характеристики, назначение и концентрацию применяемых дезинфицирующих и моющих средств и правила безопасного пользования ими;

- оборудование, приборы и материалы, применяемые в работе, правила их эксплуатации и применения;

- ассортимент и характеристики расходных материалов,

- принципы работы и правила эксплуатации уборочной техники;

- виды уборки производственных и общих помещений.

должен уметь:

- убирать и поддерживать в чистоте и порядке в течение рабочего дня закрепленные за ним помещения, цеха, санузлы и пр. вручную и с помощью уборочной техники;

- проводить генеральную уборку и санитарную обработку закрепленных за ним помещений, цехов, санузлов и пр. вручную и с помощью уборочной техники;

- собирать и транспортировать мусор в установленные места;

- подбирать моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки;

- обрабатывать и дезинфицировать рабочие зоны производства;

- содержать уборочную технику в чистоте и исправном состоянии.

Приложение 14
к Стандарту организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области, утвержденному распоряжением министерства образования Сахалинской области
От «06» 06.2013 №3.12-760р

Рейтинг муниципальных образований Сахалинской области по показателям эффективности организации питания.

№ п/п	Наименование Муниципального образования	Наличие на сайте школы раздела «Школьное питание», % от общего количества школ.		Наличие на сайте ежедневного меню, утвержденного директором школы, % от общего количества школ.		Соответствие фактической массы блюд, установленной норме (СанПиН 2.3/2.4.3590/20), % школ с отклонениями от нормы.		Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленной, норме (СанПиН 2.3/2.4.3590/20), % школ с отклонениями от нормы.		Уровень оснащения технологическим оборудованием школьных пищеблоков		Наличие технологических паспортов пищеблоков, ед. % от общего числа пищеблоков.		Наличие на сайтах школ «горячей линии» для взаимодействия с родителями, % от общего числа школ.		Наличие программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП,% от общего числа школ.		Повышение квалификации сотрудников пищеблоков школьных столовых, % от общего количества сотрудников пищеблоков	
		итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы
1	МО ГО "Александровск-Сахалинский район"	100	1	100	1	50	0,5	67	0,67	100	1	50	0,5	100	1	100	1	100	1
2	МО "АнивскийГО"	100	1	100	1	85	0,85	85	0,85	100	1	50	0,5	100	1	100	1	100	1
3	МО ГО "Долинский"	100	1	100	1	55,6	0,56	55,6	0,56	100	1	50	0,5	100	1	100	1	100	1
4	МО Корсаковский ГО	100	1	100	1	100	1	92	0,92	100	1	50	0,5	100	1	100	1	100	1

№ п/п	Наименование Муниципального образования	Наличие на сайте школы раздела «Школьное питание», % от общего количества школ.		Наличие на сайте ежедневного меню, утвержденного директором школы, % от общего количества школ.		Соответствие фактической массы блюд, установленной норме (СанПиН 2.3/2.4.3590/20), % школ с отклонениями от нормы.		Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленной, норме (СанПиН 2.3/2.4.3590/20), % школ с отклонениями от нормы.		Уровень оснащения технологическим оборудованием школьных пищеблоков		Наличие технологических паспортов пищеблоков, ед. % от общего числа пищеблоков.		Наличие на сайтах школ «горячей линии» для взаимодействия с родителями, % от общего числа школ.		Наличие программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП,% от общего числа школ.		Повышение квалификации сотрудников пищеблоков школьных столовых, % от общего количества сотрудников пищеблоков	
		итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы
5	МО «Курильский ГО»	100	1	100	1	50	0,5	50	0,5	100	1	50	0,5	100	1	100	1	100	1
6	МО "Макаровский ГО"	100	1	100	1	100	1	100	1	100	1	50	0,5	100	1	100	1	100	1
7	МО"Невельский ГО"	100	1	100	1	75	0,75	100	1	100	1	50	0,5	100	1	100	1	100	1
8	МО ГО «Ногликский»	100	1	100	1	80	0,8	100	1	100	1	50	0,5	100	1	100	1	100	1
9	МО ГО «Охинский»	100	1	100	1	87,5	0,88	87,5	0,88	100	1	50	0,5	100	1	100	1	100	1
10	МО «Поронайский ГО»	100	1	100	1	75	0,75	92	0,92	100	1	50	0,5	100	1	100	1	100	1
11	МО Северо-Курильский ГО	100	1	100	1	0	0	0	0	100	1	50	0,5	100	1	100	1	100	1
12	ГО «Смирныховский»	100	1	100	1	83	0,83	100	1	100	1	50	0,5	100	1	100	1	100	1
13	МО «Томаринский ГО»	100	1	100	1	50	0,5	50	0,5	100	1	50	0,5	100	1	100	1	100	1
14	МО «Тымовский ГО»	100	1	100	1	45	0,45	100	1	100	1	50	0,5	100	1	100	1	100	1
15	МО Углегорский ГО	100	1	100	1	70	0,7	90	0,9	100	1	50	0,5	100	1	100	1	100	1
16	МО «Холмский ГО»	100	1	100	1	69	0,69	92	0,92	100	1	50	0,5	100	1	100	1	100	1

№ п/п	Наименование Муниципального образования	Наличие на сайте школы раздела «Школьное питание», % от общего количества школ.		Наличие на сайте ежедневного меню, утвержденного директором школы, % от общего количества школ.		Соответствие фактической массы блюд, установленной норме (СанПиН 2.3/2.4.3590/20), % школ с отклонениями от нормы.		Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленной, норме (СанПиН 2.3/2.4.3590/20), % школ с отклонениями от нормы.		Уровень оснашения технологическим оборудованием щкольных пищеблоков		Наличие технологических паспортов пищеблоков, ед. % от общего числа пищеблоков.		Наличие на сайтах школ «горячей линии» для взаимодействия с родителями, % от общего числа школ.		Наличие программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП,% от общего числа школ.		Повышение квалификации сотрудников пищеблоков школьных столовых, % от общего количества сотрудников пищеблоков	
		итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы	итого	баллы
17	«Ю-Курильский ГО»	100	1	100	1	1	100	1	100	100	1	50	0,5	100	1	100	1	100	1
18	МО ГО«Город Южно-Сахалинск»	100	1	100	1	97	0,97	93	0,93	100	1	50	0,5	100	1	100	1	100	1

Приложение 15
к Стандарту организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области, утвержденному распоряжением министерства образования Сахалинской области
От «06» 06 2023 № 312-ВОР

Мониторинг родительского контроля в общеобразовательных организациях Сахалинской области

Наименование общеобразовательной организации	Даты проведения родительского контроля	Соотвествие реализуемых блюд ("да" - 1, "нет" - 0)		Санитарно-техническое содержание обеденного зала (бальная оценка от 1 до 5)				Условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися ("да" - 1, "нет" - 0)	Наличие санитарной одежды у сотрудников пищеблока ("да" - 1, "нет" - 0)	Состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока (бальная оценка от 1 до 5)
		утвержденному меню	ежедневному меню	санитарное состояние обеденного зала	состояние мебели	столовой посуды	наличие салфеток			

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи (среднее процентное соотношение съеденной пищи от общего объема порции)			Соблюдение температуры подачи блюд ("да" - 1, "нет" - 0)	Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд (бальная оценка от 1 до 5)		Наличие информации о здоровом питании ("да" - 1, "нет" - 0)	Проведение дегустаций ("да" - 1, "нет" - 0) или дата когда запланировано	Проведение анкетирования ("да" - 1, "нет" - 0) или дата когда запланировано	Предложения по улучшению питания в школе
менее 30% отходов ("да" - 1, "нет" - 0)	менее 50% отходов ("да" - 1, "нет" - 0)	более 50% отходов ("да" - 1, "нет" - 0)		Удовлетворенность детей	Удовлетворенность родителей				