



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

31.07.2023

№ 1251

г. Мурманск

Об утверждении Единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с учетом Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18.05.2020, Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Мурманской области, утвержденного заместителем Губернатора Мурманской области Е.В. Дягилевой 19.06.2020, а также в целях совершенствования организации питания обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Мурманской области, осваивающих программы начального общего образования, оказания методической помощи муниципальным органам, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в образовательных организациях, осуществляющих реализацию программ начального общего образования, в сфере организации качественного и доступного горячего питания **п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить прилагаемый Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов

государственных и муниципальных образовательных организаций (далее – Стандарт).

2. Руководителям государственных областных образовательных организаций, подведомственных Министерству образования и науки Мурманской области, обеспечивать реализацию Стандарта в учреждениях.

3. Рекомендовать руководителям муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, обеспечить реализацию Стандарта в муниципальных общеобразовательных организациях.

4. Признать утратившим силу приказ министерства образования и науки Мурманской области от 30.11.2020 № 1555 «Об утверждении Единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций» (ред. от 14.12.2020 № 1622, от 04.06.2021 № 889).

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра образования и науки Мурманской области Жейнову Н.С.

**И.о. министра образования и науки
Мурманской области**



Ю.А. Паражинскене

Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций

Введение

Настоящий Единый региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций (далее – Стандарт) представляет собой совокупность требований к:

- организации питания обучающихся, осваивающих программы начального общего образования в государственных областных и муниципальных образовательных организациях (далее – образовательные организации, учреждения);
- организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций;
- качеству питания и условиям приема пищи в образовательных организациях;
- приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов;
- кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала;
- обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся;
- организации мониторинга горячего питания.

Настоящий Стандарт разработан с целью совершенствования организации питания обучающихся образовательных организаций, осваивающих программы начального общего образования, оказания методической помощи муниципальным органам, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в образовательных организациях, руководителям и ответственным специалистам образовательных организаций и предприятий общественного питания в сфере организации качественного и доступного горячего питания.

Функции, выполняемые Стандартом:

- информационная, которая даст возможность всем заинтересованным специалистам получить актуальную информацию о состоянии системы школьного питания в регионе, об эффективном опыте организации питания, типичных ошибках при организации системы школьного питания и путях их

преодоления, о нормативных правовых документах, действующих в данной сфере;

- методическая, которая позволит соответствующим специалистам разработать и реализовать модель организации школьного питания с учетом климатогеографических, социально-экономических, этнических, культурных и других особенностей.

Стандарт распространяется на услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Мурманской области, оказываемые как непосредственно образовательными организациями, так и комбинатами (центрами) школьного питания, предприятиями общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей (далее – предприятия) (далее – организаторы питания).

Задачи Стандарта:

- 1) создание условий для эффективного выполнения федерального законодательства и поручений Президента по обеспечению здоровым горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование;
- 2) обеспечение безопасности, качества и доступности питания в образовательных организациях Мурманской области;
- 3) установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях Мурманской области;
- 4) создание условий для эффективного выполнения федерального законодательства и поручений Президента по обеспечению здоровым горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование;
- 5) развитие материально-технической базы пищеблоков образовательных организаций региона, в том числе, путем привлечения внебюджетных средств;
- 6) обеспечение доступности информации об организации питания в школах, развитие общественного контроля качества питания с участием родителей.

Основными принципами при разработке Стандарта являются:

- 1) оптимизация обязательных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях, требований к безопасности, качеству, доступности питания в образовательных организациях;
- 2) повышение роли агропромышленного комплекса Мурманской области, местных товаропроизводителей для обеспечения качества и доступности питания;
- 3) развитие государственно-частного партнерства;
- 4) обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;
- 5) соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

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

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

8) обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

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

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

11) исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

Стандарт формирует основу для разработки региональных, муниципальных и ведомственных планов действий в сфере питания в образовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции соответствующих органов управления и руководителей образовательных организаций.

Раздел 1 Состояние организации питания обучающихся в регионе

1.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания

Обеспечение качества школьного питания обусловлено принятием Федерального закона от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», в котором предусмотрено бесплатное горячее питание всем обучающимся начальной школы. Возрастает ответственность общеобразовательных учреждений за организацию предоставления качественного питания.

Правовая база является важным элементом в системе организации питания обучающихся и деятельности операторов питания.

Перечень необходимых нормативных правовых документов по организации школьного питания, в том числе принятых в Мурманской области, приведен в таблицах 1 и 2.

Таблица 1. Перечень федеральных нормативных правовых документов по организации питания обучающихся

№ п/п	Вид документа	Наименование документа	Дата утверждения
1	Федеральный закон № 29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»	02.01.2000
2	Федеральный закон № 47-ФЗ	«О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»	01.03.2020
3	Федеральный закон № 273-ФЗ	«Об образовании в Российской Федерации»	29.12.2012
4	Федеральный закон № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	30.03.1999
	Федеральный закон № 184-ФЗ	"О техническом регулировании"	27.12.2002
5	Федеральный закон № 44-ФЗ	«О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	05.04.2013
6	Федеральный закон № 223-ФЗ	«О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»	18.07.2011
7	Постановление Правительства Российской Федерации № 883	«Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»	22.11.2000
8	Постановление Правительства Российской Федерации № 987	«О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»	21.12.2000
9	Постановление Правительства Российской Федерации № 2571	«О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившим силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации»	29.12.2021
10	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 32	«Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	27.10.2020
11	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 28	«Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	28.09.2020

12	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 2	«Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	28.01.2021
13	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 36	«О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001)	14.11.2001
14	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 30	«Об утверждении СанПиН 2.3.2.2362-08» (вместе с «СанПиН 2.3.2.2362-08. Дополнения и изменения № 9 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»)	23.05.2008
15	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 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)	22.05.2003

Таблица 2. Перечень нормативных правовых документов по организации питания обучающихся образовательных организаций Мурманской области

№ п/п	Вид документа	Наименование документа	Дата утверждения
1	Закон Мурманской области № 900-01-ЗМО	«О предоставлении питания отдельным категориям обучающихся государственных областных и муниципальных образовательных организаций Мурманской области»	26.10.2007
2	Постановление Правительства Мурманской области № 864-ПП	«О предоставлении бесплатного питания обучающихся государственных областных и муниципальных образовательных организаций Мурманской области»	01.11.2022

3	Постановление Правительства Мурманской области № 283-ПП/8	«О порядке представления заявителем в образовательную организацию документов, необходимых для подтверждения права на бесплатное питание, истребования соответствующих документов образовательной организацией в органах, предоставляющих государственные или муниципальные услуги, иных государственных органах, органах местного самоуправления либо подведомственных государственным органам или органам местного самоуправления организациях»	02.06.2014
4	Постановление Правительства Мурманской области № 342-ПП	«Об утверждении примерного положения о порядке отнесения обучающихся муниципальных образовательных учреждений к категории обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, для установления права на предоставление бесплатного питания»	08.07.2011

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

№ п/п	Вид документа	Наименование документа	Дата утверждения
1	Решение Комиссии Таможенного союза № 769	«О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»)	16.08.2011
2	Решение Комиссии Таможенного союза № 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»)	09.12.2011
3	Решение Комиссии Таможенного союза № 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»)	09.12.2011
4	Решение Комиссии Таможенного союза № 882	«О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (вместе с «ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»)	09.12.2011

5	Решение Комиссии Таможенного союза № 883	«О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (вместе с «ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию»)	09.12.2011
6	Решение Комиссии Таможенного союза № 299	«О применении санитарных мер в таможенном союзе»	28.05.2010
7	Решение Совета Евразийской экономической комиссии № 34	«О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (вместе с «ТР ТС 027/2012. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»)	15.06.2012
8	Решение Совета Евразийской экономической комиссии № 58	«О принятии технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (вместе с «ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»)	20.07.2012
9	Решение Совета Евразийской экономической комиссии № 67	«О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (вместе с «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции»)	09.10.2013
10	Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68	«О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (вместе с «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции»)	09.10.2013
11	Решение Совета Евразийской экономической комиссии № 162	«О техническом регламенте Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (вместе с «ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»)	18.10.2016

12	Методические рекомендации, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой, МР 2.3.6.0233-21	«Методические рекомендации к организации общественного питания населения»	02.03.2021
----	---	---	------------

1.2. Организация питания обучающихся в образовательных организациях

В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов, посещающих образовательную организацию.

Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся. При организации питания обучающихся образовательной организацией самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса. На домашние завтраки обучающихся в первую смену в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности от суточного потребления.

Обучающиеся образовательных организаций обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда.

Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов. 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, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Обед должен включать в себя закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами.

При выборе формы предоставления бесплатного горячего питания рекомендуется учитывать мнение родителей (законных представителей) обучающихся.

Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального

роста и развития. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро - микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов (далее – СанПиН).

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

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1-4 классов должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), школьного обеда – 600-750 ккал (30-35% от суточной калорийности).

Для общеобразовательных организаций, расположенных в Арктической зоне, необходимо повышать суточную калорийность пищевого рациона на 10%.

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, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, 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.

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

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд.

Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с требованиями СанПиН.

Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании либо модернизации пищеблока (полный цикл, доготовочный, раздаточный). Модель организации питания в образовательных организациях должна соответствовать процессам работы образовательной организации (количество питающихся и пропускная способность залов для приема пищи, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи и посадок за столы и т.п.).

Исходя из типа пищеблока в каждой образовательной организации применяется одна из трех моделей организации питания:

- модель полного цикла организации питания;
- модель доготовочной организации питания;
- модель раздаточной организации питания.

При применении модели полного цикла организации питания все технологические операции по организации питания осуществляются на пищеблоке учреждения. На пищеблоке полного цикла должен соблюдаться принцип поточности выполнения технологических операций, должны исключаться встречные и перекрестные потоки кулинарных полуфабрикатов и пищевой продукции, загрязненной и чистой транспортировочной тары, наплитной посуды и инвентаря. На пищеблоке должны быть выделены специальные помещения для приемки, входного контроля и хранения сырья; для предварительной обработки поступившего сырья и продукции; цеха горячей кулинарной обработки сырья; помещения для отгрузки, сервировки готовой продукции; помещения для обработки тары и упаковки.

При применении модели доготовочной организации питания в товаропроводящей цепочке организации питания выделяются комбинаты (центры) школьного питания или предприятия, на которых организовано производство кулинарных изделий из сырьевых заготовок и полуфабрикатов, в т.ч. высокой степени готовности. На доготовочных пищеблоках остаются только «чистые» операции по тепловой обработке сырьевых заготовок и полуфабрикатов, и организации обслуживания, исключаются «грязные» операции по первичной обработке сырья.

При применении модели раздаточной организации питания все операции по тепловой кулинарной обработке сырья вынесены на комбинаты (центры) школьного питания или предприятия. Пищеблоки учреждений не оснащены горячими цехами и осуществляют операции только по регенерации (разогреву) приготовленных и охлажденных блюд, а также осуществляют раздачу и сервировку.

Повышение эффективности процесса непрерывных улучшений в сфере питания в образовательных организациях, результатом которого является улучшение состояния здоровья детей, удовлетворённость родителей (законных

представителей) обучающихся организацией и качеством питания, возможно осуществлять путём принятия эффективных управленческих решений на основе постоянного всестороннего мониторинга одного из важнейших аспектов пребывания ребенка в образовательной организации – организации питания.

В каждом муниципалитете должен проводиться постоянный мониторинг организации системы питания.

Мониторинг проводят учредитель образовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления образовательной организацией. Формы, содержание, методы и процедуры сбора и оценки показателей определяются контролирующими органами самостоятельно.

Системное комплексное совершенствование условий организации питания в образовательных организациях рекомендуется осуществлять посредством разработки и реализации региональных и муниципальных программ («дорожных карт») по совершенствованию организации питания в образовательных организациях комплексно (рассматривая систему организации питания целостно), что предполагает отбор приоритетных целей экономического, социального развития, разработку взаимоувязанных мероприятий по их достижению в заданные сроки с максимальной эффективностью при требуемом обеспечении ресурсами.

1.3. Горячее школьное питание в регионе

Закон Мурманской области от 26.10.2007 № 900-01-ЗМО «О предоставлении питания отдельным категориям обучающихся государственных областных и муниципальных образовательных организаций Мурманской области» принят с целью оказания дополнительной поддержки детей. Устанавливает право отдельных категорий обучающихся государственных областных и муниципальных образовательных организаций Мурманской области, для которых не установлены более высокие нормативы финансирования, на предоставление бесплатного питания.

Согласно вышеуказанному Закону право на предоставление одноразового бесплатного питания имеют обучающиеся по образовательным программам начального общего образования.

Право на предоставление двухразового бесплатного питания имеют:

- обучающиеся, осваивающие адаптированные основные общеобразовательные программы;
- обучающиеся, в семьях которых среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума;
- обучающиеся, находящиеся в трудной жизненной ситуации;
- обучающиеся, состоящие на учете у фтизиатра.

С целью оказания дополнительной социальной поддержки обучающимся, являющимся детьми военнослужащих, принимающих (принимавших) участие в

специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики, право на предоставление питания получили дети военнослужащих – участников специальной военной операции.

Право на двухразовое бесплатное питание предоставлено обучающимся, являющимся:

- детьми участников специальной военной операции - на период обучения до окончания специальной военной операции;
- детьми погибших (умерших), получивших увечье (ранение, травму, контузию) или заболевание участников специальной военной операции - на весь период обучения.
- детьми граждан, призванных на военную службу по мобилизации.

Бесплатное горячее питание предоставляется всем обучающимся по программам начального общего образования в 156 государственных и муниципальных общеобразовательных организациях. Всего бесплатным горячим питанием охвачено порядка 35 746 обучающихся 1-4-х классов.

В общеобразовательных организациях (комбинатах (центрах) школьного питания) разработаны меню горячего питания, соответствующие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Правительством Мурманской области внесены необходимые изменения в нормативные правовые акты, заключены соглашения о предоставлении субсидии на организацию питания со всеми муниципальными образованиями.

Постановлением Правительства Мурманской области от 01.11.2022 № 864-ПП «О предоставлении бесплатного питания обучающимся государственных областных и муниципальных образовательных организаций Мурманской области» утвержден региональный размер расходов для предоставления двухразового бесплатного питания в сумме 193 рубля в день.

Региональный размер расходов для предоставления одnorазового горячего питания обучающихся 1-4 классов в 2023 году составляет 96,93 руб. в день. Размер расходов для предоставления второго раза питания отдельным категориям обучающихся 1-4 классов составляет 96,07 руб. в день. Размер расходов для предоставления двухразового горячего питания отдельным категориям обучающихся 5-11 классов составляет 193 руб. в день.

На территории Мурманской области для многодетных семей действует комплекс мер социальной поддержки, которые предоставляются как независимо от дохода, так и в зависимости от его уровня. Социальная поддержка ориентирована на действенную помощь многодетным семьям, в силу объективных причин оказавшихся в сложной жизненной ситуации, с применением принципа адресности и степени их нуждаемости.

Законом Мурманской области от 07.12.2011 № 1438-01-ЗМО «О социальной поддержке многодетных семей в Мурманской области» определены правовые и организационные основы социальной поддержки многодетных семей, проживающих на территории Мурманской области, и установлены меры

социальной поддержки, в том числе установлено право многодетных семей на бесплатное питание для обучающихся государственных областных и муниципальных общеобразовательных организаций и профессиональных образовательных организаций.

Документом, подтверждающим право на предоставление бесплатного питания для обучающихся из семей, в том числе многодетных является справка о признании гражданина (семьи) малоимущим (малоимущей).

Также обучающиеся из многодетных семей могут получать бесплатное питание в случае их отнесения к льготной категории, установленной Закон Мурманской области от 26.10.2007 № 900-01-ЗМО.

Порядок представления заявителем в образовательную организацию документов, необходимых для подтверждения права на бесплатное питание установлен постановлением Правительства Мурманской области от 02.06.2014 № 283-ПП/8.

Постановлением Правительства Мурманской области от 01.11.2022 г. № 864-ПП «О предоставлении бесплатного питания обучающимся государственных областных и муниципальных образовательных организаций Мурманской области» установлен порядок выплаты денежной компенсации стоимости двухразового питания обучающимся, осваивающим адаптированные основные общеобразовательные программы в общеобразовательных организациях, получающим образование на дому.

Таким образом обучающимся, осваивающим адаптированные основные общеобразовательные программы, в государственных областных общеобразовательных организациях Мурманской области, получающим образование на дому, предусмотрена возможность замены питания денежной компенсацией при предоставлении в образовательную организацию соответствующих документов.

По данным формы статистического наблюдения, в общеобразовательных организациях региона обучаются 9558 детей с ОВЗ, из них получают образование в образовательных организациях 9197. Получают образование на дому 361 человек, из них питание в виде продуктового набора предоставлено 6 обучающимся, питание заменено компенсацией в денежном эквиваленте 264 обучающимся, 91 обучающийся посещают школьную столовую.

По данным формы статистического наблюдения ФСН № ОО-1 численность детей – инвалидов, не относящихся к категории детей с ОВЗ, обучающихся в общеобразовательных организациях на 1 сентября 2022 года составляет 575 детей. Все дети данной категории обеспечены бесплатным двухразовым питанием.

Дети-инвалиды могут получать бесплатное двухразовое питание в случае их отнесения к одной из льготных категорий, установленных ч. 1 ст. 1 закона Мурманской области от 26.10.2007 № 900-01-ЗМО «О предоставлении питания отдельным категориям обучающихся государственных областных и муниципальных образовательных организаций Мурманской области».

В таблице 3 представлены сравнительные данные охвата горячим

питанием обучающихся разных возрастных групп — 1-4 классы и 5-11 классы.

Таблица 3. Охват обучающихся горячим питанием (отчетные данные муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, по состоянию на 01.07.2023)

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество обучающихся, получающих горячие питание в регионе, в т.ч. во 2 смену, чел.	Охват горячим питанием 1-4 класс, в т.ч. во 2 смену, чел. /%	Охват горячим питанием 5-11 класс, в т.ч. во 2 смену, чел. %
1	г. Апатиты	5194	2204/100	2990/95
2	ЗАТО Александровск	5086	2590/100	2496/100
3	ЗАТО Видяево	617	303/100	314/95
4	ЗАТО Заозерск	744	429/100	315/62
5	Кандалакшский район	4403	1976/100	2427/93
6	г. Кировск	2907	1365/100	1903/82
7	Ковдорский округ	1773	862/100	911/82
8	Кольский район	3571	1700/100	1871/96
9	Ловозерский район	874	417/100	457/86
10	г. Мончегорск	4839	2069/100	2774/95
11	г. Мурманск	29686	13480/100	16206/96
12	г. Оленегорск	2952	1305/100	1580/96
13	Печенгский округ	3991	1795/100	2196/91
14	г. Полярные Зори	2037	819/100	1141/94
15	ЗАТО г. Островной	87	38/100	49/100
16	ЗАТО г. Североморск	6958	3283/100	7675/92
17	Терский район	448	168/100	280/96

1.3.1. Использование оленины в рационе питания обучающихся

Согласно рекомендациям Роспотребнадзора использование в питании детей, проживающих на территории Арктической зоны Российской Федерации, местных продуктов – оленины, рыбы и т.п. является чрезвычайно актуальным, поэтому в школьное меню добавлены полезные северные продукты.

В соответствии с ч. 2 ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» при организации питания в дошкольных и других образовательных организациях обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

В соответствии с ч. 1 ст. 28 вышеуказанного закона в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению

здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

В соответствии с п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПин) в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6- 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

В соответствии с п. 8.2.1. СанПиН 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).

В соответствии с п. 8.2.2. СанПиН выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

В соответствии с приложением № 11 СанПиН оленина (мясо с ферм) – пищевой продукт – заменитель пищевой продукции – говядины (из расчета 100,0 г говядины – 104 грамма оленины (мясо с ферм)).

В соответствии с «МР 2.4.5.01.46-19. 2.4.5. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах на территории Арктической зоны Российской Федерации. Методические рекомендации»:

- п. 3.5. Рекомендуемое поступление минералов и витаминов в рационе детей, проживающих на территориях Арктической зоны Российской Федерации (таблица 7): Содержание фосфора в суточных рационах северян должно быть увеличено, исходя из более высоких энерготрат на адаптацию к холодному климату и более значительных физических нагрузок. Соотношение кальция к фосфору выше и за счет увеличения в суточных рационах мяса (в том числе оленины, необходимого продукта для коренного населения, проживающего на территории Арктической зоны Российской Федерации).

- п. 3.9. Использование в питании детей, проживающих на территории Арктической зоны Российской Федерации, местных продуктов – оленины, рыбы и т.п. является чрезвычайно актуальным:

- это натуральные продукты, их биологическая и физиологическая значимость не идет в сравнение с консервированными аналогами;

- население, используя местные продукты в рационе питания, исторически адаптировалось к условиям проживания на территории

Арктической зоны Российской Федерации;

- местные продукты являются значимыми источниками жиров, как насыщенных, так и полиненасыщенных, и белков животного происхождения, столь необходимых и незаменимых элементов питания в условиях холода.

- п. 3.10. Продукты питания местных производителей используются для приготовления блюд только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность (декларация соответствия или свидетельство о государственной регистрации), а также прослеживаемость (товарно-сопроводительная документация, накладные на продовольственное сырье и продукты, позволяющие установить движение товара от производителя до собственника продукции).

Блюда из оленины представлены в меню 88 % общеобразовательных организаций Мурманской области. Всего оленина есть в меню 132 школ в 13 муниципальных образованиях. Объем потребления оленины с 01.09.22 по 31.12.22 составил 31 382, 65 кг.

1.4. Модели предоставления питания

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

Во всех школах Мурманской области создана инфраструктура, необходимая для организации бесплатного горячего питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, что подтверждено Управлением Роспотребнадзора по Мурманской области.

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

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

1. Столовая, работающая на сырье, набор помещений и оборудования которой предусматривают работу с полным технологическим циклом обработки сырья и производства продукции общественного питания (имеются отдельные производственные цеха). Столовая, работающая на сырье и полуфабрикатах, набор помещений и оборудования которой предусматривают обработку отдельных видов продовольственного сырья (например, рыбы неразделанной замороженной в блоках и т.д.), но для использования других видов (например, овощей) условия для обработки отсутствуют, и столовая

должна работать с использованием полуфабрикатов.

2. Столовая доготовочная, работающая на полуфабрикатах, набор помещений и оборудования которой предусматривают работу с неполным технологическим циклом производства (отсутствуют условия для обработки всех видов продовольственного сырья), столовая должна работать с использованием только полуфабрикатов. В столовых доготовочных работа на сырье не осуществляется.

3. Буфет-раздаточная — предприятие, осуществляющее реализацию привозимой готовой кулинарной продукции; возможно приготовление на месте ограниченного ассортимента блюд несложного изготовления.

Таблица 4. Распределение муниципальных образовательных организаций по моделям предоставления питания

№ п/п	Наименование муниципалитетов	Модель предоставления питания			Общая площадь школьных столовых, м ²	Количество посадочных мест в обеденном зале школьной столовой
		сырьевая	догоотовочная	буфет-раздаточная		
1	г. Апатиты	0	9	0	2257,9	2247
2	ЗАТО Александровск	8	0	0	3457,6	1758
3	ЗАТО Видяево	2	0	0	543,9	321
4	ЗАТО Заозерск	1	0	0	440,05	350
5	Кандалакшский район	12	0	0	1536,7	1616
6	г. Кировск	0	6	0	1531,62	1193
7	Ковдорский округ	4	0	0	966,8	1090
8	Кольский район	13	0	0	3438	1859
9	Ловозерский район	2	1	0	233,3	240
10	г. Мончегорск	3	4	2	1823	1682
11	г. Мурманск	0	52	1	9318,92	9335
12	г. Оленегорск	0	5	0	1073,2	971
13	Печенгский округ	1	6	3	1314	1180
14	г. Полярные Зори	1	3	0	1433,6	691

15	ЗАО г. Островной	1	0	0	326,8	120
16	ЗАО г. Североморск	8	4	0	3691,7	2256
17	Терский район	2	0	1	323,6	152
	Итого	58	90	7	33710,69	27061

Из данных таблицы 4 видно, что большая часть пищеблоков общеобразовательных организаций работают по доготовочному типу – 90 пищеблоков (58 %), на сырье — 58 пищеблоков, что составляет 37,5 % и на долю буфет-раздаточных приходится 4,5 %.

1.5. Формы организации питания

Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся. Должны быть выработаны принципы и правила участия родителей (законных представителей) в процессе выработки решения, которые общеобразовательной организации необходимо закрепить соответствующим нормативным правовым актом.

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

Распределение образовательных учреждений по формам организации питания обучающихся представлено в таблице 5.

Таблица 5. Распределение муниципальных образовательных учреждений по формам организации питания, ед. (по состоянию на 01.07.2023)

№ п/п	Наименование муниципалитета	Аутсорсинг, ед.	Самостоятельная организация, ед.	Иная
1	г. Апатиты	9	0	0
2	ЗАО Александровск	7	1	0
3	ЗАО Видяево	0	1	0
4	ЗАО Заозерск	0	1	0
5	Кандалакшский район	0	12	0
6	г. Кировск	6	0	0
7	Ковдорский округ	0	5	0
8	Кольский район	0	14	0
9	Ловозерский район	1	2	0

10	г. Мончегорск	8	0	0
11	г. Мурманск	0	0	51
12	г. Оленегорск	5	0	0
13	Печенгский округ	9	1	0
14	г. Полярные Зори	0	4	0
15	ЗАТО г. Островной	0	1	0
16	ЗАТО г. Североморск	0	0	12
17	Терский район	0	2	0
	Итого	45	44	63

Из таблицы 5 видно, что в 45 образовательных организациях пищеблоки работают по форме аутсорсинга (30 % общеобразовательных организаций). Самостоятельная организация питания осуществляется в 44 общеобразовательных организациях, что составляет 29 %. В образовательных организациях города Мурманска и ЗАТО г. Североморск (41 % от общего количества школ Мурманской области) предусмотрена иная форма организации питания.

МАУО г. Мурманска «Центр школьного питания» осуществляет свою деятельность в соответствии с муниципальным заданием на оказание муниципальных услуг, утвержденным приказом комитета по образованию администрации города Мурманска. Между муниципальными общеобразовательными учреждениями города Мурманска и МАУО г. Мурманска «Центр школьного питания» заключены соглашения об организации питания обучающихся, в которых учтены все права и обязанности сторон при оказании данной услуги.

Муниципальное автономное учреждение, подведомственное Управлению образования администрации ЗАТО г. Североморск, оказывает услугу питания в 12 общеобразовательных организациях.

С целью обеспечения оптимального режима питания для питания обучающихся 1-4 классов рекомендуется выделение 1-2 перемен, в зависимости от количества обучающихся и вместимости столовой:

- в случае, если к накрыванию столов привлекается персонал столовой (или дежурные), рекомендуемая продолжительность перемен для горячих завтраков и обедов должна составлять не менее 20 минут;

- в случае, если дети накрывают на столы самостоятельно (через линию раздачи), рекомендуется увеличивать продолжительность перемен для приема пищи до 30 минут;

- в случае, если для организации питания предусматривается использование столовой, находящейся за пределами общеобразовательной организации, продолжительность перемен для приема пищи рекомендуется увеличивать на суммарное время нахождения ребенка в пути.

1.6. Внедрение цифровой платформы автоматизированного мониторинга школьного питания

Таблица 6 – Количество образовательных организаций, охваченных цифровой платформой.

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество образовательных организаций	Охват образовательных организаций цифровой платформой, %	Количество действующих ссылок, %
1	г. Апатиты	9	9	100
2	ЗАТО Александровск	8	100	100
3	ЗАТО Видяево	1	100	100
4	ЗАТО Заозерск	1	100	100
5	Кандалакшский район	12	100	100
6	г. Кировск	6	100	100
7	Ковдорский округ	5	100	100
8	Кольский район	13	100	100
9	Ловозерский район	3	100	100
10	г. Мончегорск	8	100	100
11	г. Мурманск	49	100	100
12	г. Оленегорск	5	100	100
13	Печенгский округ	10	100	100
14	г. Полярные Зори	4	100	100
15	ЗАТО г. Островной	1	100	100
16	ЗАТО г. Североморск	12	100	100
17	Терский район	2	100	100

Раздел 2 Обеспечение сбалансированности, безопасности и качества питания обучающихся образовательных организаций региона

2.1. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций

Питание обучающихся в образовательных организациях осуществляется с учетом требований СанПиН.

Питание может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании образовательной организации, пристроенном к зданию, или в отдельно стоящем здании. В образовательных организациях с численностью обучающихся не более 50 человек допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования.

При оснащении пищеблоков 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 (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

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 человек). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций.

Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

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

В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемнопланировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- не менее двух моечных ванн (или одной двухсекционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками,
- раковина для мытья рук,
- два цельнометаллических производственных стола: один для термоконтейнеров, второй — для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.),
- холодильник (холодильный шкаф),
- стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее двух раковин для мытья рук обучающихся.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН.

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

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СанПиН.

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

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с требованиями СанПиН.

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с СанПиН.

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

2.2. Требования к качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации

Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам и техническим регламентам таможенного союза.

Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации социального питания.

Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым СанПиН к питьевой воде.

При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста.

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, фермерских хозяйствах, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций в соответствии с требованиями СанПиН при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 50% от установленного срока.

Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных организациях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством об осуществлении закупок для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов.

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.

Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать требованиям СанПиН и быть выполненными из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами.

Столовые образовательных организаций необходимо обеспечивать достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

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

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

Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

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

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

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

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

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

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом организатора питания. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

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

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием следует разрабатывать рацион питания, который должен включать разнообразный ассортимент продуктов. Все продукты должны соответствовать Техническим регламентам Таможенного Союза.

Ассортимент основных пищевых продуктов и пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях необходимо формировать в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ассортимент основных пищевых продуктов может меняться в пределах среднесуточного набора, рекомендуемого санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с учетом социально-экономических, климатических и других особенностей Мурманской области.

Для реализации принципов здорового питания рекомендуется уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий, сахара, соли, дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно (МР 2.4.0179-20, раздел II).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукцию отечественного производства, в том числе продукты повышенной пищевой и биологической ценности, производство которой осуществляется в Мурманской области (хлебобулочные, молочные (кисломолочные) продукты, напитки, обогащенное яйцо и др.);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара, соли.

В целях профилактики массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) детей не допускаются для реализации в общеобразовательных организациях неразрешенные в питании обучающихся продукты и блюда, перечень которых изложен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обучающихся общеобразовательных организаций рекомендуется обеспечивать среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами.

Среднесуточные наборы продуктов могут быть использованы как в практической работе по организации питания обучающихся в школе, так и для индивидуального (домашнего) рационального питания.

Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, а также перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании данной категории детей, представлены в методических рекомендациях «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», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019 (далее – МР 2.4.0162-19).

Для организации дополнительного питания в общеобразовательных организациях может быть использована установка вендинговых (торговых) аппаратов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ассортиментный перечень пищевых продуктов для торговли через торговые автоматы следует составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание обучающихся общеобразовательных организаций осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований (п. 8.1.2, приложения 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В образовательных организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

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

Таблица 7 - Планируемое потребление основных пищевых веществ, представленных в меню

Дни недели	Содержание пищевых веществ, г на 100 г			Соотношение белки: жиры: углеводы (норма - 1:1:4)
	белки (норма 15,4)	жиры (норма - 15,8)	углеводы (норма –67,0)	
Понедельник	20,55	16,76	103,88	1,3 : 1,06 : 1,55
Вторник	17,3	27,44	85,35	1,1: 1,73 : 1,27
Среда	11,66	12,7	94,42	0,75 : 0,8 : 1,8
Четверг	17,39	11,19	121,09	1,13 : 1,88 : 1,22

Пятница	22,48	29,82	81,53	1,46 : 1,88 : 1,2
Суббота	14,46	15,91	86,8	0,94 : 1 : 1,3
Понедельник	20,14	14,14	106,22	1,3 : 0,89 : 1,58
Вторник	17,3	27,44	105,35	1,1 : 1,7 : 1,57
Среда	11,66	12,8	94,42	0,75 : 0,81 : 1,4
Четверг	31,38	12,8	89,83	2,03 : 0,81 : 1,3
Пятница	18,44	13,6	108,42	1,19 : 0,86 : 1,6
Суббота	20,33	21,35	75,21	1,31 : 1,35 : 1,12

Таблица 8 - Планируемая энергетическая ценность (калорийность) завтрака, на основе представленного меню

Дни недели	Энергетическая ценность завтрака
Понедельник	624,97
Вторник	654,79
Среда	541,04
Четверг	641,49
Пятница	533,74
Суббота	512,79
Понедельник	606,44
Вторник	654,79
Среда	541,04
Четверг	591,64
Пятница	606,44
Суббота	549,7

2.5. Основное (организованное) сбалансированное типовое меню, лечебно-диетическое меню, меню свободного выбора

2.5.1. Основное (организованное) сбалансированное типовое меню

Меню соответствует принципам здорового питания и действующему санитарному законодательству: представлено разнообразными блюдами, соответствующими приемам пищи; не содержит повторов блюд, запрещенных и не рекомендованных для детского питания продуктов и блюд, все блюда базируются на щадящих методах кулинарной обработки.

Меню обеспечивает необходимое для гармоничного роста и развития калорий, содержание белков, жиров, углеводов сбалансировано, покрывает физиологическую потребность в витаминах, минеральных веществах и клетчатке, по суммарному объему блюд за приемы пищи обеспечивает чувство насыщения. В меню не превышено содержание соли и сахара.

Вариант типового регионального меню для детей 7-11 лет представлен в Приложении № 1 к Стандарту.

2.5.2. Лечебно-диетические меню

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

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

Стратегически важной задачей для Мурманской области является повышение охвата горячим питанием детей, требующих индивидуального подхода в организации питания.

Согласно п. 8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для детей, нуждающихся в диетическом питании, соблюдаются следующие требования:

1) должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. При этом индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);

2) выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

Таблица 9. Информация о количестве обучающихся 1-4 классов, нуждающихся в лечебном питании по заболеваниям, наличии лечебного меню по конкретному заболеванию, наличии специально отведенных мест в общеобразовательных организациях для организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном питании по заболеваниям.

Количество обучающихся 1-4 классов нуждающихся в лечебном питании по заболеваниям (с указанием заболевания у учащихся)	Наличие лечебного меню по конкретным заболеваниям	Наличие специально отведенных мест в общеобразовательных организациях для организации питания учащихся нуждающихся в лечебном питании по заболеваниям
4 чел. - целиакия 27 чел. - сахарный диабет 1 чел. - почечная недостаточность 1 чел. - гиперинсунизм	да	да
136 чел. – пищевая аллергия	нет*	да

* - меню согласовано с родителями с заменой продуктов аллергенов

Согласно информации, полученной от руководителей муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, во всех образовательных организациях Мурманской области разработано лечебное меню по конкретным заболеваниям на основании поданных заявлений родителями (законными представителями). Питание 100 % детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, осуществляется по индивидуальному меню.

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

В соответствии с п. 8.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 индивидуальное меню на каждого ребенка должно быть разработано специалистом-диетологом, имеющим соответствующий профиль подготовки, с учетом специфики заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Вариант меню для организации лечебного и диетического питания представлен в Приложении 2 к Стандарту.

2.5.3. Меню свободного выбора

Обучающиеся общеобразовательных организаций Мурманской области представляют собой неоднородный по потребностям коллектив. В связи с этим видится актуальным при организации питания учитывать особенности каждого ребенка и предоставлять им разнообразные рационы.

На сегодняшний день самыми распространенными вариантами увеличения разнообразия меню является система «шведского стола» и возможность выбора одного из двух-трех вариантов завтрака или обеда. При этом сделать такой подход массовым и максимально приближенным к персонализированному питанию мешают действующие особенности приготовления питания – значительное число пищеблоков региона работают на сырье, в том числе и те, которые по своим планировочным решениям относятся к пищеблокам-догоотовочным с запретом работы на сырье, готовя весь ассортимент кулинарной продукции на одном пищеблоке.

Очевидно, что такой подход не позволяет значительно расширить ассортимент продукции, этого можно достичь индустриальными методами, используя поставку полуфабрикатов высокой степени готовности с комбинатов школьного питания, а также использовать специальные программные комплексы, позволяющие формировать ежедневные рационы.

Ввиду того, что значительная часть общеобразовательных организаций находится отдаленно от существующих комбинатов школьного питания, наиболее перспективной моделью является формирование рационов питания с

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

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

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

Раздел 3 Модернизация материально-технической базы пищеблоков

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

Во всех государственных и муниципальных общеобразовательных организациях создана необходимая инфраструктура для организации бесплатного горячего питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Для характеристики помещений и оборудования пищеблоков в каждой образовательной организации составляется Технологический паспорт пищеблока столовой по определенной форме (Приложение 3 к Стандарту).

В Мурманской области сформирована информация о состоянии материально-технического оснащения пищеблоков и столовых образовательных организаций с указанием износа оборудования. Составлены паспорта пищеблоков по всем школам. Данные по износу оборудования представлены в таблице 10.

Таблица 10. Износ оборудования в пищеблоках общеобразовательных организаций

№ п/п	Наименование муниципального образования	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (от 50 % до 100 %), %	Количество оборудования, которое нуждается в замене (из оборудования с износом свыше 50 %), ед.
1	г. Мурманск	786	6	71
2	Ковдорский муниципальный округ	209	16	34

3	г. Оленегорск	188	6	11
4	ЗАТО Александровск	461	90	399
5	Ловозерский район	35	63	22
6	Кандалакшский район	366	35	88
7	г. Кировск	261	8	21
8	г. Полярные Зори	90	7	6
9	г. Мончегорск	120	10	6
10	Кольский район	332	24	80
11	г. Апатиты	243	35	79
12	Терский район	64	82	53
13	ЗАТО п. Видяево	24	12,5	3
14	ЗАТО г. Заозерск	25	24	6
15	ЗАТО г. Островной	1	0	0
16	ЗАТО г. Североморск	277	89	34
17	Печенгский округ	134	90	120
	Итого	3592	34	1030

3.2. Прогноз замены оборудования в пищеблоках общеобразовательных организаций

Проанализированы представленные технологические паспорта школьных пищеблоков в 17 муниципальных образованиях организациях Мурманской области. Было выявлено, что 1030 единиц оборудования (износ от 50 % до 100 %) нуждаются в замене. Исходя из этого, составлен поэтапный план переоснащения пищеблоков до 2028 года (таблица 11).

Таблица 11. Прогноз замены оборудования школьных пищеблоков до 2028 года

№ п/п	Наименование муниципального образования	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене	Прогнозные значения замены оборудования				
			2023 г.	2024 г.	2025 г.	2026 г.	2027-2028 гг.
1	г. Мурманск	78	0	3	25	25	25
2	Ковдорский муниципальный округ	34	6	7	9	6	6

3	г. Оленегорск	11	4	3	2	1	1
4	ЗАТО Александровск	399	1	79	138	110	71
5	Ловозерский район	7	2	5	3	3	9
6	Кандалакшский район	88	13	15	15	15	30
7	г. Кировск	21	0	5	5	5	6
8	г. Полярные Зори	6	0	3	3	3	6
9	г. Мончегорск	6	2	4	0	0	0
10	Кольский район	80	9	27	20	14	10
11	г. Апатиты	79	10	15	15	15	24
12	Терский район	8	0	3	3	1	1
13	ЗАТО п. Видяево	3	0	1	1	1	4
14	ЗАТО г. Заозерск	6	0	2	2	2	2
15	ЗАТО г. Островной	0	0	0	0	0	0
16	ЗАТО г. Североморск	246	4	48	56	63	75
17	Печенгский округ	120	2	2	2	2	2

Программа модернизации оборудования в пищеблоках в образовательных организациях позволит обеспечить:

- повышение эффективности производственных процессов;
- уменьшение энергозатрат при приготовлении рационов пищи;
- экономию трудовых ресурсов;
- развитие новых высокотехнологичных приемов приготовления здоровой, безопасной продукции для питания обучающихся.

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях представлен в Приложении № 4 к Стандарту.

Раздел 4. Управление организацией питания в Мурманской области

4.1. Управление организацией питания на уровне общеобразовательной организации и контроль муниципального 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 12 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

Таблица 12 – Перечень нормативных документов, которые разрабатываются в образовательной организации

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация
1	Положение об организации питания	ежегодно
2	Положение о бракеражной комиссии	ежегодно
3	Положение об организации родительского контроля	ежегодно
4	Программа производственного контроля	1 раз в 5 лет
5	Приказ об организации питания в школе	ежегодно
6	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	ежегодно
7	Программа ХАССП	при внесении изменений
8	Приказ о разработки системы и создании группы ХАССП	при внесении изменений
9	Положение о рабочей группе ХАССП	при внесении изменений
10	Положение о руководителе ХАССП	при внесении изменений
11	Примерное меню 7-11 лет	при внесении изменений
12	Примерное меню 12-18 лет	при внесении изменений
13	Журнал учета температуры холодильного оборудования	ежедневно
14	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ежедневно
15	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	ежедневно
16	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	ежедневно
17	Приказ о режиме питания	2 раза в учебный год

На этапе разработки Стандарта проведен аудит 162 школ Мурманской области на соответствие требованиям Постановления Правительства РФ от 20.10.2021 № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», который выявил ряд замечаний.

Реализация Стандарта предполагает ежемесячный сплошной аудит по выполнению Постановления Правительства РФ № 1802.

В настоящее время статистика нарушений учтена в определении рейтинга муниципальных образований по состоянию на 22.05.2023.

Кроме этого в мониторинг реализации Стандарта включены показатели вхождения образовательных организаций в цифровую платформу Федерального центра мониторинга питания обучающихся. В расчет рейтинга взята информация на 22.05.2023.

В таблице 13 представлены критерии эффективности организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Мурманской области.

Таблица 13. Индикаторы эффективности организации питания и оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся образовательных учреждений Мурманской области.

№ п/п	Критерии оценки результатов организации питания обучающихся	Содержание критерия
1	Наличие на сайте школы раздела по организации питания, % от общего количества школ	Постановление Правительства РФ № 1802 (МР 2.4.0179-20 п. 2.7)
2	Наличие ежедневного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет на сайте, % от общего количества школ	Постановление Правительства РФ № 1802 (МР 2.4.0179-20 п. 2.7).
3	Наличие на сайте школы основного (организованного) меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.3
4	Соответствие фактической массы блюд установленной норме, % школ с отклонениями от нормы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9
5	Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленной норме, % с отклонениями от нормы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9
6	Уровень оснащения новым технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых (% нового оборудования от общего количества)	Мероприятия муниципальной программы развития образования
7	Наличие технологических паспортов пищеблоков, ед. % от общего числа пищеблоков	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.9
8	Наличие на сайтах образовательных организаций «горячей линии» для взаимодействия с родителями, % от общего числа школ	Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п. 2
9	Наличие комиссии по контролю качества	МР 2.4.0180-20

	питания с участием родителей	
10	Повышение квалификации сотрудников пищеблоков школьных столовых по программе производственного контроля на принципах ХАССП, чел., % от общего количества сотрудников в пищеблоках школ	Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п. 2
11	Уровень охвата горячим питанием обучающихся 5-11 классов (%)	Мероприятия муниципальной программы развития образования
12	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдение требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	Ссылка направлена в ФЦМПО, которая должна быть активна

4.2. Ранжирование муниципальных образований Мурманской области по показателям эффективности организации питания

Повышение эффективности процесса питания в общеобразовательных организациях, результатом которого является укрепление состояния здоровья детей, удовлетворенность родителей (законных представителей) организацией и качеством питания возможно осуществить путем принятия управленческих решений на основе постоянного мониторинга организации питания.

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

Проведение оценки эффективности организации питания осуществляется на основании данных полученных:

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

Применение индикаторов эффективности организации питания позволяет провести ранжирование образовательных учреждений и оценить их социальную эффективность.

Ранжирование общеобразовательных организаций по формальным показателям эффективности проводится с учетом общего количества баллов на основе фактического уровня выполнения требований с учетом количества баллов по каждому критерию и показателю.

Рейтинг организации по результатам оценки качества питания обучающихся определяется на основе суммарной балльной оценки по

обязательным показателям согласно Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, утвержденных постановлением Правительства РФ от 20 октября 2021 г. № 1802, и рекомендованным показателям.

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

Рейтинг выстраивается на основе 12 показателей.

Применение индикаторов эффективности организации питания позволяет провести ранжирование образовательных учреждений и оценить качество питания. Балльная оценка муниципальных образований Мурманской области представлена в Приложении № 5 к Стандарту.

Таблица 14 - Ранжирование муниципальных образований региона по показателям эффективности организации питания

№ п/п	Наименование муниципалитета	Сумма баллов по показателям:	Рейтинг (место) муниципального образования по результатам мониторинга индикаторов эффективности
1	г. Оленегорск	116	1
2	г. Апатиты	112	2
3	ЗАТО г. Североморск	111	3
4	г. Мурманск	110	4
5	г. Мончегорск	109	5
6	г. Кировск	107	6
7	ЗАТО Александровск	103	7
8	ЗАТО г. Островной	102	8
9	Кольский район	98	9
10	Терский район	98	10
11	ЗАТО п. Видяево	98	11
12	Кандалакшский район	97	12
13	г. Полярные Зори	94	13
14	Ковдорский муниципальный округ	93	14
15	Печенгский округ	93	15

№ п/п	Наименование муниципалитета	Сумма баллов по показателям:	Рейтинг (место) муниципального образования по результатам мониторинга индикаторов эффективности
16	Ловозерский район	91	16
17	ЗАТО г. Заозерск	91	17

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

- выявление слабых сторон в организации питания образовательных учреждений;

- анализ причин существующих несоответствий в организации питания обучающихся на уровне муниципальных образований и образовательных учреждений;

- планирование мер по устранению причин существующих несоответствий в организации питания.

Составленный рейтинг муниципальных образований Мурманской области показывает, что наиболее эффективные муниципалитеты - г. Оленегорск, г. Апатиты, ЗАТО г. Североморск, г. Мурманск, г. Мончегорск.

4.3. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца и отметку о допуске к работе.

Таблица 15 – Количество работников, прошедших обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество работников в пищеблоках школ, чел.	Количество работников, прошедших обучение (ХАССП)
----------	-----------------------------	---	---

1	г. Мурманск	290	290
2	Ковдорский МО	21	2
3	Оленегорск	36	10
4	ЗАТО Александровск	86	11
5	Ловозерский район	9	0
6	Кандалакшский район	86	10
7	г. Кировск	45	5
8	г. Полярные Зори	25	2
9	г. Мончегорск	49	2
10	Кольский район	80	16
11	г. Апатиты	66	17
12	Терский район	11	1
13	ЗАТО п. Видяево	11	1
14	ЗАТО г. Заозерск	15	0
15	ЗАТО г. Островной	7	1
16	ЗАТО г. Североморск	74	74
17	Печенгский округ	9	3
	Итого	920	445

В 2 муниципалитетах 100 % работников пищеблоков прошли обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП. Средний процент от количества работников, прошедших обучение – 19 %.

4.4. Формирование кадрового резерва поваров пищеблоков школ

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

В 2023 году 39 выпускников профессиональных образовательных организаций проходили производственную практику на базе школьных пищеблоков.

Используются следующие формы взаимодействия с организациями, осуществляющими школьное питание:

- заключение договоров о практической подготовке;
- заключение договоров о сетевой форме реализации образовательных программ;
- совместное участие в профориентационных мероприятиях, направленных на информирование обучающихся/выпускников о перспективах работы в организациях.

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

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

Таблица 16 – Количество выпускников профильных колледжей, трудоустроенных в пищеблоках

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество студентов, направленных на практику в пищеблоки школ, чел.	Количество выпускников профильных колледжей и техникумов, трудоустроенных в пищеблоках школ	% трудоустроенных от общего числа выпускников
1	г. Мурманск	0	0	0
2	Ковдорский МО	1	1	0
3	Оленегорск	11	0	0
4	ЗАТО Александровск	12	0	0
5	Ловозерский район	1	5	0
6	Кандалакшский район	0	0	0
7	г. Кировск	1	0	0
8	г. Полярные Зори	1	0	0
9	г. Мончегорск	2	0	0
10	Кольский район	4	0	0
11	г. Апатиты	0	0	0
12	Терский район	0	0	0
13	ЗАТО п. Видяево	0	0	0
14	ЗАТО г. Заозерск	0	0	0
15	ЗАТО г. Островной	0	0	0
16	ЗАТО г. Североморск	6	3	50

17	Печенгский округ	0	0	0
	Итого:	39	9	23

4.5. Структура органов общественного и родительского контроля в Мурманской области за питанием школьников

Образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество питания обучающихся.

Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- проведение производственного контроля, проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять 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.

В столовых учреждений, где применяется модель полного цикла организации питания, в соответствии с планировочными решениями должны приниматься меры по организации самостоятельной системы лабораторного контроля входного сырья.

Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся.

Организация родительского контроля может осуществляться родителями (законными представителями) индивидуально, в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей, участия в работе общешкольной комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующий порядок

доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом образовательной организации. Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале.

Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и т.д.)

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в образовательных организациях могут быть оценены:

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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

Информация о ежедневном меню, а также о цикличном меню должна размещаться на видном месте в столовой образовательной организации, а также в сети интернет на сайте образовательной организации и организации общественного питания. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой образовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.

Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора образовательной организации.

В Мурманской области общественный и родительский контроль осуществляется школьными родительскими комиссиями по контролю за качеством организации школьного питания с привлечением представителей

родительской общественности, состав которых утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации.

Порядок проведения мероприятий по контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа представителей общественных организаций, родительской общественности, общественных советов в помещения для приема пищи, регламентируется локальными нормативными актами общеобразовательных организаций, а также включен в договоры, заключаемые с родителями.

Основными направлениями деятельности родительского контроля являются:

- контроль за организацией питания обучающихся и воспитанников;
- за качеством и безопасностью, поступающей в образовательные организации продукции;
- предотвращение поступления фальсифицированной продукции;
- формирование предложений по улучшению рациона питания детей;
- представители родительской общественности входят в состав комиссий по отбору поставщика услуг по организации питания.

- представители родительской общественности оценивают: соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.); условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи; наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд; вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей; формирует предложения по улучшению питания обучающихся.

Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

Родительский контроль за питанием обучающихся в современных условиях является действенным инструментом мониторинга и улучшения питания детей. Порядок подготовки родителей и содержание мероприятий по контролю представлены в МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 18.05.2020 г.

Для обеспечения должной эффективности мероприятий родительского контроля и профилактики неадекватных оценок, лицам, изъявившим желание принимать участие в родительском контроле, рекомендуется пройти обучение по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания –

родительский контроль», разработанной Роспотребнадзором в рамках НП «Демография». Данная программа обеспечивает формирование необходимых компетенций и практических навыков с последующим присвоением статуса общественный инспектор с правом проведения мероприятий родительского контроля за питанием в общеобразовательной организации. Подтверждением прохождения обучения служит сертификат, оформляемый по итогам обучения. Обучение проводится на безвозмездной основе на сайте ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (www.niig.su), в разделе «Обучение по санитарно-просветительским программам «Основы здорового питания».

С целью систематизации работы по родительскому контролю необходимо в каждой общеобразовательной организации утвердить локальным нормативно-правовым актом порядок проведения и учета мероприятий родительского контроля, оценки результатов и принимаемых мер, а также порядок внесения информации о результатах родительского контроля в ПС «Мониторинг питания и здоровья», утвердить форму журнала учета мероприятий родительского контроля. При проведении мероприятий родительского контроля руководствоваться проверочным листом.

При определении порядка проведения мероприятий родительского контроля необходимо охватить контролем все дни двухнедельного цикла меню, а также все приемы пищи и контингенты питающихся.

При внесении результатов родительского контроля в ПС «Мониторинг питания и здоровья» показатели несъедаемости рассчитываются в автоматическом режиме. На сайте www.niig.su в свободном доступе размещены видеоуроки по порядку внесения данной информации.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Четверг (1 неделя)

	Завтрак																		
188/2007	Запеканка с творогом и сгущенным молоком	160	10,55	6,95	61,83	350,25	3,42	0,11	0,36	108. 08	0,36	108,4 4	234	0	1,86	386,4			
338/2007	Фрукт свежий в ассортименте	100	0,40	0,00	12,60	47,00	0,56	0,67	5,4	143, 8	621,8 5	136,8 7	11,7	0,53	130, 43	11,8	143,8		
480/2006	Хлеб молочный	40	2,74	0,30	20,42	89,04	0,03	0,06	0	0	0	6,9	25,1	0	0,46	9	0,33		
383/2007	Какао со сгущенным молоком	200	3,70	3,94	26,24	155,20	0,56	0,43	5,4	143, 8	621,8 5	136,8 7	11,7	0,53	130, 43	11,8	14,9		
	Итого	500	17,39	11,19	121,09	641,49													
	Обед																		
82/2007	Суп с макаронными изделиями	200	1,46	3,92	12,16	89,80	0,05	0,08	0,28		29,39	79,07	12,0	0,43	0,84	28,38	9,67		
45/2007	Салат с соевым огурцом, зел. гор и картофелем	60	0,84	2,76	6,18	52,80	0,8	0,6	10,3	0,8	2,4	53,03	26,2	0	1,53	25,2	1,18		
247/2015	Капуста тушеная	150	3,14	6,12	22,05	155,70		0,11	0,36	108. 08	0,36	108,4 4	234	0	1,86	386,4	0,98		

268/2007	Биточки мясные, соус красный основной	100	10,75	16,81	10,33	210,9	0,33	0,02	30	0	0,02	21,06	17,09	0,06	0,02	6,43	0,21
480/2006	Хлеб молочный	20	1,37	0,15	10,21	44,52	0,07	0,06	0,35	9,7	0,5	43,1	1,01	0,51		136,5	0,6
	Хлеб ларницкий йодированный витаминизированный	20	1,32	0,22	8,20	40,00	0,03	0,06	0	0	0	6,9	25,1	0	0,46	9	0,33
349/2007	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	21,82	87,60	0,58	0,04	0	5,9	0,36	9,2	42,4	0	10	1,24	91,96
	Итого	750	18,96	29,98	90,95	681,32	0,03	14,8	0,53	34,5 6	0,37	65,8	0,9	0,21	0,8	12.	0,67
Пятница (1 неделя)																	
	Завтрак																
210/2007	Омлет натуральный	150	14,86	18,68	15,71	181,70	0	0	56,7	15,3 3	23,9	12,27	0,12	0	0,13	123,9	2,37
446/2003	Зеленый горошек	60	1,80	0,24	4,20	30,00	0,14	0,13	0	52,0 9	0,33	146,9	3,8	0,8	58.	67,9	12.июл
509/2006	Печенье	40	2,88	10,60	25,20	168,00	0,31	0,03	0,05	71,7 8	0,42	26,73	9,09	0,3	0,34	57,65	0,53
480/2006	Хлеб молочный	40	2,74	0,30	20,42	89,04	0	0	2,13	0	0	15,33	23,2	0	0,13	12,27	2,13
377/2007	Чай с сахаром и лимоном	222	0,20	0,00	16,00	65,00	0	0	2,13	0	0	15,33	23,2	0	0,13	12,27	2,13
	Итого	512	22,48	29,82	81,53	533,74											
	Обед																
103/2007	Борщ	200	2,12	2,35	15,90	105,14	0,14	0,15	4.	0,15	1	0	82,5	0	0,32	47,7	2,25
446/2003	Кукуруза консервная отварная	60	1,80	0,60	9,60	54,00	0,31	0,03	0,05	71,7 8	0,42	26,73	9,09	0,3	0,34	57,65	0,53
203/2007	Макароны отварные	150	5,40	0,60	36,60	174,00	0,33	0,02	30	0	0,02	21,06	17,09	0,06	0,02	6,43	0,21
294/2007	Котлета рубленая из курицы, соус молочный	100	10,26	12,40	11,78	193,72	0,07	0,06	0,35	9,7	0,5	43,1	1,01	0,51		136,5	0,6
480/2006	Хлеб молочный	20	1,37	0,15	10,21	44,52	0,03	0,06	0	0	0	6,9	25,1	0	0,46	9	0,33
	Хлеб ларницкий йодированный витаминизированный	20	1,32	0,22	8,20	40,00	0,58	0,04	0	5,9	0,36	9,2	42,4	0	10	1,24	91,96

700/2004	Напиток из свежемороженых ягод	200	0,10	0,00	24,90	97,00	0,03	14,8	0,53	34,5 6	0,37	65,8	0,9	0,21	0,8	12.	0,67
Итого		750	22,37	16,32	117,19	708,38											
Суббота (1 неделя)																	
Завтрак																	
204/2007	Макароны с сыром	200	11,22	15,21	41,58	316,75	0,31	0,06	0	0	0	6,9	25,1	0	0,46	9	0,33
338/2007	Фрукт свежий в ассортименте	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0	0,03	0,05	71,7 8	0,42	26,73	9,09	0,3	0,34	57,65	0,53
480/2006	Хлеб молочный	40	2,74	0,30	20,42	89,04	0	0	2,13	0	0	15,33	23,2	0	0,13	12,27	2,13
376/2007	Чай с сахаром	215	0,10	0,00	15,00	60,00	0,3	0,80	2,13	0	0	15,33	23,2	0	0,13	12,27	2,13
Итого		555	14,46	15,91	86,80	512,79											
Обед																	
96/2007	Рассольник ленинградский	200	1,68	4,08	16,40	102,40	0,14	0,15	4.	0,15	1	0	82,5	0	0,32	47,7	2,25
67/2007	Винегрет	60	0,84	1,56	5,16	37,80	0,27	0,3	0	27	0,6	19.		0,03	51,0 1	19,01	0,56
310/2007	Картофель отварной	150	3,00	4,90	214,50	141,90	0,33	0,02	30	0	0,02	21,06	17,09	0,06	0,02	6,43	0,21
268/2007	Биточки из свинины, соус красный основной	100	11,12	16,08	9,03	257,74	0,07	0,06	0,35	9,7	0,5	43,1	1,01	0,51		136,5	0,6
480/2006	Хлеб молочный	20	1,37	0,15	10,21	44,52	0,03	0,06	0	0	0	6,9	25,1	0	0,46	9	0,33
	Хлеб дарницкий йодированный витаминизированный	20	1,32	0,22	8,20	40,00	0,58	0,04	0	5,9	0,36	9,2	42,4	0	10	1,24	91,96
388/2007	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	27,62	136,60	0,03	14,8	0,53	34,5 6	0,37	65,8	0,9	0,21	0,8	12.	0,67
Итого		750	20,01	27,27	291,12	760,96											
Понедельник (2 неделя)																	
Завтрак																	
174/2007	Каша вязкая ячневая с сахаром	210	9,70	4,34	69,80	346,80	0,28	0,23	2,6	40	1,08	277	394,25	0,56	6,3	99,5	2,63
15/2007	Сыр (порционный)	30	7,50	9,50	0,00	105,60	00.0	0,01	0,21	78	0,15	264	150	4,7	0,5	10	107,49
480/2006	Хлеб молочный	40	2,74	0,30	20,42	89,04	0,03	0,06		0	0	6,9	25,1	0	0,46	9	0,33

377/2007	Чай с сахаром и лимоном	222	0,20	0,00	16,00	65,00	0	0	2,13	0	0	15,33	23,2	0	0,13	12,27	2,13
Итого		502	20,14	14,14	106,22	606,44											
Обед																	
98/2007	Суп крестьянский с крупой	200	1,68	3,98	13,28	95,60	0,65	6,54	5,43	10,83	2,43	43,25	108,25	0,03	0	27	0,83
70/2007 71/2007	Овощи натуральные в ассортименте (свежие/консервированные)	60	0,48	0,00	2,04	9,60	0,96	0,43	0,07		3,23	34,6	37,13	0,8	0,32	19,79	1,72
304/2007	Рис отварной	150	3,77	6,11	41,04	235,65	янв. 00	0,09	18,44	47,83	0,26	100,96	87,81	0	75,9	21,27	1,22
268/2007	Котлета мясная, соус красный основной	100	10,75	16,81	10,33	210,9	0,27	0,3	0	27	0,6	19.		0,03	51,01	19,01	0,56
480/2006	Хлеб молочный	20	1,37	0,15	10,21	44,52	0,03	0,06	0	0	0	6,9	25,1	0	0,46	9	0,33
	Хлеб дарницкий йодированный витаминизированный	20	1,32	0,22	8,20	40,00	0,58	0,04	0	5,9	0,36	9,2	42,4	0	10	1,24	91,96
700/2004	Напиток из свежемороженных ягод	200	0,10	0,00	24,90	97,00	0,03	14,8	0,53	34,56	0,37	65,8	0,9	0,21	0,8	12.	0,67
Итого		750	19,47	27,27	110	733,27											
Вторник (2 недели)																	
Завтрак																	
204/2007	Макароны с сыром	200	11,22	15,21	41,58	316,75	0,31	0,06		0	0	6,9	25,1	0	0,46	9	0,33
480/2006	Хлеб молочный	40	2,74	0,30	20,42	89,04	0	0,03	0,05	71,78	0,42	26,73	9,09	0,3	0,34	57,65	0,53
509/2006	Печенье	45	3,24	11,93	28,35	189,00	0	0	2,13	0	0	15,33	23,2	0	0,13	12,27	2,13
376/2007	Чай с сахаром	215	0,10	0,00	15,00	60,00	0,3	0,80	2,13	0	0	15,33	23,2	0	0,13	12,27	2,13
Итого		500	17,3	27,44	105,35	654,79											
Обед																	
88/2007	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,28	3,94	9,20	77,40	0,14	0,15	4.	0,15	1	0	82,5	0	0,32	47,7	2,25

446/2003	Кукуруза консервная отварная	60	1,80	0,60	9,60	54,00	0,4	0,43	6,0	0,9	2,9	9,6	4,7	0,2	6,9	0,6	9,6
234/2007	Котлета рыбная, соус молочный	100	10,78	9,72	10,44	168,36	0,33	0,02	30	0	0,02	21,06	17,09	0,06	0,02	6,43	0,21
312/2007	Картофельное пюре	150	3,12	5,10	18,57	132,60	0,07	0,06	0,35	9,7	0,5	43,1	1,01	0,51		136,5	0,6
480/2006	Хлеб пшеничный	40	1,37	0,15	10,21	89,04	0,03	0,06	0	0	0	6,9	25,1	0	0,46	9	0,33
	Хлеб дарницкий йодированный витаминизированный	40	1,32	0,22	8,20	80,00	0,58	0,04	0	5,9	0,36	9,2	42,4	0	10	1,24	91,96
349/2007	Компот из смеси сухофруктов	200	0,08	0,00	21,82	87,60	0,03	14,8	0,53	34,5 6	0,37	65,8	0,9	0,21	0,8	12	0,67
	Итого	790	19,75	19,73	88,04	689											
Среда (2 недели)																	
	Завтрак																
173/2007	Каша вязкая пшенная со сливочным маслом	210	8,60	12,40	46,00	330,00	0,28	0,23	2,6	40	1,08	277	394,25	0,56	6,3	99,5	2,63
	Повидло	30	0,12	0,00	12,00	57,00	0,54	0,8	12,9	34	0,84	0,23	16,4	0,3	0,08	15,7	18,5
480/2006	Хлеб молочный	40	2,74	0,30	20,42	89,04	0,03	0,06		0	0	6,9	25,1	0	0,46	9	0,33
377/2007	Чай с сахаром и лимоном	222	0,20	0,00	16,00	65,00	0	0	2,13	0	0	15,33	23,2	0	0,13	12,27	2,13
	Итого	502	11,66	12,70	94,42	541,04											
	Обед																
82/2007	Борщ	200	1,46	3,92	12,16	89,80	0,14	0,15	4	0,15	1	0	82,5	0	0,32	47,7	2,25
37/2007	Салат картофельный с консервированным огурцом	60	0,90	4,14	6,06	65,40	0,4	0,43									
302/2007	Греча рассыпчатая	150	7,52	6,23	40,73	249,60	0,33	0,02	30	0	0,02	21,06	17,09	0,06	0,02	6,43	0,21
288/2007	Курица отварная, соус молочный	100	17,86	13,51	2,81	204,94	0,07	0,06	0,35	9,7	0,5	43,1	1,01	0,51		136,5	0,6
480/2006	Хлеб пшеничный	20	1,37	0,15	10,21	44,52	0,03	0,06	0	0	0	6,9	25,1	0	0,46	9	0,33
	Хлеб дарницкий йодированный витаминизированный	20	1,32	0,22	8,20	40,00	0,58	0,04	0	5,9	0,36	9,2	42,4	0	10	1,24	91,96

701/2004	Напиток из свежих яблок	200	0,01	0,00	26,40	102,00	0,03	14,8	0,53	34,5 6	0,37	65,8	0,9	0,21	0,8	12.	0,67
Итого		750	30,44	28,17	106,57	796,26											
Четверг (2 недели)																	
Завтрак																	
223/2007	Запеканка творожная со стуженным молоком	160	24,78	9,00	30,91	306,60	3,42	0,11	0,36	108. 08	0,36	108,4 4	234	0	1,86	386,4	
338/2007	Фрукт свежий в ассортименте	100	0,40	0,00	12,60	47,00	0,56	0,67	5,4	143, 8	621,8 5	136,8 7	11,7	0,53	130, 43	11,8	143,8
480/2006	Хлеб молочный	40	2,74	0,30	20,42	89,04	0,03	0,06	0	0	0	6,9	25,1	0	0,46	9	0,33
380/2007	Кофейный напиток	200	3,46	3,50	25,90	149,00	0,56	0,43	5,4	143, 8	621,8 5	136,8 7	11,7	0,53	130, 43	11,8	14,9
Итого		500	31,38	12,8	89,83	591,64											
Обед																	
102/2007	Суп картофельный с горохом	200	4,06	4,28	19,08	131,00	0,14	0,15	4.	0,15	1	0	82,5	0	0,32	47,7	2,25
70/2007 71/2007	Овощи натуральные в ассортименте (свежие/консервированн ые)	60	0,48	0,00	2,04	9,60	0,4	0,43	34,5 6	34,5 6	0,37	65,8	0,9	0,21	0,8	12.	0,67
265/2007	Плов	240	27,52	10,56	44,16	382,40	0,07	0,06	0,35	0	0,02	21,06	17,09	0,06	0,02	6,43	0,21
480/2006	Хлеб пшеничный	20	1,37	0,15	10,21	44,52	0,03	0,06	0	9,7	0,5	43,1	1,01	0,51		136,5	0,6
	Хлеб дарницкий йодированный витаминизированный	20	1,32	0,22	8,20	40,00	0,58	0,04	0	0	0	6,9	25,1	0	0,46	9	0,33
699/2004	Напиток лимонный	200	0,14	0,02	24,43	101,20	0,03	14,8	0,53	5,9	0,36	9,2	42,4	0	10	1,24	91,96
Итого		740	34,89	15,23	108,12	708,72											
Пятница (2 недели)																	
Завтрак																	
174/2007	Каша вязкая рисовая с сахаром	210	8,00	3,80	72,00	346,80	0,28	0,23	2,6	40	1,08	277	394,25	0,56	6,3	99,5	2,63
15/2007	Сыр (порционный)	30	7,50	9,50	0,00	105,60	00,0	0,01	0,21	78	0,15	264	150	4,7	0,5	10	107,49
480/2006	Хлеб молочный	40	2,74	0,30	20,42	89,04	0,03	0,06		0	0	6,9	25,1	0	0,46	9	0,33

377/2007	Чай с сахаром и лимоном	222	0,20	0,00	16,00	65,00	0	0	2,13	0	0	15,33	23,2	0	0,13	12,27	2,13
	Итого	502	18,44	13,60	108,42	606,44											
	Обед																
96/2007	Рассольник ленинградский	200	1,68	4,08	16,40	102,40	0,14	0,15	4.	0,15	1	0	82,5	0	0,32	47,7	2,25
52/2007	Салат из свеклы отварной	60	0,96	3,60	6,60	62,40	0,07	0,06	0,35	0	0,02	21,06	17,09	0,06	0,02	6,43	0,21
310/2007	Картофель отварной	150	3,00	4,90	214,50	141,90	0,33	0,02	30	0	0,02	21,06	17,09	0,06	0,02	6,43	0,21
279/2007	Тфтели в соусе	110	8,20	13,50	12,20	203,00	0,07	0,06	0,35	9,7	0,5	43,1	1,01	0,51		136,5	0,6
480/2006	Хлеб пшеничный	20	1,37	0,15	10,21	44,52	0,03	0,06	0	0	0	6,9	25,1	0	0,46	9	0,33
	Хлеб дарницкий йодированный витаминизированный	20	1,32	0,22	8,20	40,00	0,58	0,04	0	5,9	0,36	9,2	42,4	0	10	1,24	91,96
700/2004	Напиток из свежемороженых ягод	200	0,10	0,00	24,90	97,00	0,03	14,8	0,53	34,5 6	0,37	65,8	0,9	0,21	0,8	12.	0,67
	Итого	760	16,63	26,45	293,01	691,22											

Суббота (2 недели)

	Завтрак																
203/2007	Макароны отварные	150	5,40	0,60	36,60	174,00	0,31	0,06		0	0	6,9	25,1	0	0,46	9	0,33
268/2007	Биточки мясные, соус красный основной	100	10,75	16,81	10,33	210,9	0	0,03	0,05	71,7 8	0,42	26,73	9,09	0,3	0,34	57,65	0,53
70/2007 71/2007	Овощи натуральные в ассортименте (свежие/консервированные)	60	0,48	0,00	2,04	9,60	0	0	2,13	0	0	15,33	23,2	0	0,13	12,27	2,13
383/2007	Какао со сгущенным молоком	200	3,70	3,94	26,24	155,20	0,3	0,80	2,13	0	0	15,33	23,2	0	0,13	12,27	2,13
	Итого	510	20,33	21,35	75,21	549,70											
	Обед																
99/2007	Суп из овощей	200	1,40	3,94	10,24	86,60	0,14	0,15	4.	0,15	1	0	82,5	0	0,32	47,7	2,25
101/2004	Икра кабачковая	60	0,00	1,80	6,00	39,00	0,4	0,43	34,5 6	34,5 6	0,37	65,8	0,9	0,21	0,8	12.	0,67

[illegible]

Лечебно-диетическое меню

Примерное меню для организации горячего двухразового питания, дифференцированное по возрастным группам обучающихся (7-11 лет) для детей с сахарным диабетом

День 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	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																		
15	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	72,00	0,01		0,14	52,00	0,10	176,00	100,00			7,00	0,20	
6.1	Каша пшеничная молочная жидкая	200	7,10	7,20	27,80	220,00	0,20		1,70	0,20	0,90	129,10	176,40			45,10	2,10	
11.10а	Чай с лимоном без сахара	200/7	0,00	0,00	0,20	2,00	0,00		2,90	0,00	0,00	7,80	9,70			5,20	0,90	
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09		0,00	0,00	0,70	23,50	78,50			24,50	1,95	
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04		0,00	0,00	0,33	6,00	19,50			4,20	0,33	
308	Фрукты	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03		10,00	0,00	0,20	16,00	11,00			9,00	2,20	
Итого за Завтрак			17,82	14,39	72,46	512,00	0,37	0,00	14,74	52,20	2,23	358,40	395,10	0,00	0,00	95,00	7,68	
Обед																		
8.1	Помидоры свежие	60	0,60	0,20	0,20	14,40	0,00		15,15	0,20	0,20	8,40	15,75			12,00	0,60	
1.16	Суп картофельный с горохом	250	6,10	3,90	24,10	156,00	0,30		13,50	0,02	0,10	40,50	91,10			38,20	2,10	
2.3	Бефстроганов из отварного мяса	95	17,10	19,10	5,30	265,00	0,10		1,30	0,04	0,00	70,00	212,70			30,90	1,30	
7.7а	Капуста белокочанная тушеная	130	3,20	9,90	9,10	146,00	0,10		72,60	0,01	3,70	81,80	27,40			28,80	1,10	

11.5a	Компот из свежих яблок	200	0,18	0,20	9,40	17,00	0,00	6,00	2,30	0,10	9,60	6,60		5,40	1,40
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09	0,00	0,00	0,70	23,50	78,50		24,50	1,95
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50		4,20	0,33
Итого за Обед			32,86	34,19	82,76	769,40	0,63	0,00	108,55	5,13	239,80	451,55	0,00	144,00	8,78

День 2

№ 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

Завтрак

8.2	Огурцы свежие	60	0,42	0,00	1,14	7,00	0,02			4,20	0,00	0,00	10,20	18,00			8,40	0,30
6.19	Макаронник с сыром запеченный	150	10,60	9,50	34,30	267,00	0,10			1,10	0,02	1,70	204,10	584,30			17,70	1,10
11.11a	Чай с молоком без сахара	200	1,60	1,60	3,40	26,00	0,02			3,60	0,01	0,00	67,80	54,70			12,20	0,90
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09			0,00	0,00	0,70	23,50	78,50			24,50	1,95
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04			0,00	0,00	0,33	6,00	19,50			4,20	0,33
308	Фрукты	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03			10,00	0,00	0,20	16,00	11,00			9,00	2,20
Итого за Завтрак			18,70	12,39	83,30	518,00	0,30	0,00	0,00	18,90	0,03	2,93	327,60	766,00	0,00	0,00	76,00	6,78

Обед

8.10a	Салат из белокочанной капусты и моркови	65	1,50	8,40	4,10	97,00	0,20			210,90	0,00	0,00	242,90	179,50			98,50	3,30
1.3	Рассольник ленинградский со сметаной	250	1,90	3,40	12,50	89,00	0,00			7,40	0,00	0,00	38,30	36,80			17,90	0,50
2.14	Кура отварная	90	17,60	17,60	0,00	231,00	0,10			10,00	0,00	0,00	26,70	210,90			25,70	2,10
7.18	Свекла, тушенная в белом соусе	180	3,80	2,30	17,80	107,00	1,00			17,40	2,00	1,30	67,30	74,40			39,10	2,60

11.6a	Компот из смеси сухофруктов без сахара	200	0,00	0,00	0,00	15,00	60,00	0,00	0,30	0,20	0,00	18,90	29,70	14,60	0,50
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09	0,00	0,00	0,70	23,50	78,50		24,50	1,95
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50		4,20	0,33
Итого за Обед			30,48	32,59	84,06	755,00	1,43	0,00	246,00	2,20	2,33	423,60	629,30	0,00	11,28

День 3

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17

Завтрак

15	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	72,00	0,01		0,14	52,00	0,10	176,00	100,00			7,00
6.4	Каша гречневая молочная жидкая	200	7,60	7,20	30,30	216,00	0,20		1,30	0,04	0,30	129,80	9,70			5,20
11.10a	Чай с лимоном без сахара	200/7	0,00	0,00	0,20	2,00	0,00		2,90	0,00	0,00	7,80	9,70			5,20
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09		0,00	0,00	0,70	23,50	78,50			24,50
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04		0,00	0,00	0,33	6,00	19,50			4,20
308	Фрукты	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03		10,00	0,00	0,20	16,00	11,00			9,00
Итого за Завтрак			18,32	14,39	74,96	508,00	0,37	0,00	14,34	52,04	1,63	359,10	228,40	0,00	0,00	55,10

Обед

8.7	Салат из свеклы с растительным маслом	60	0,86	5,10	5,00	69,00	0,11		57,00	0,00	0,00	216,90	245,80			125,40
1.4a	Суп овсяный с мелкошинкованными овощами	250	2,00	3,20	115,00	82,00	0,10		19,60	0,00	0,00	63,80	71,00			35,90
2.4	Гуляш из отварного мяса	120	15,70	17,70	4,00	237,00	0,10		12,50	0,80	0,00	28,00	202,90			27,20

7.5a	Картофель, запеченный в сметанном соусе	250	5,20	14,90	35,20	297,00	0,20		37,60	0,00	0,40	51,20	136,20	46,60	1,80
1.1.14	Отвар шиповника	200	0,70	0,30	9,70	57,00	0,00		80,00	0,10	0,00	19,20	3,10	4,90	0,70
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09		0,00	0,30	0,70	23,50	78,50	24,50	1,95
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04		0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33
Итого за Обед			30,14	42,09	203,56	913,00	0,64	0,00	206,70	1,20	1,43	408,60	757,00	0,00	15,08
День 4															

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	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

Завтрак

4.1	Яйцо вареное	40	5,10	4,60	0,30	63,00	0,03		0,00	105,00	0,24	22,00	77,20		4,80	1,00
5.46	Суфле	75	12,10	3,00	5,90	100,00	1,60		0,60	26,20	0,10	128,30	213,00		29,00	0,03
	творожное паровое без сахара															
11.11a	Чай с молоком без сахара	200	1,60	1,60	3,40	26,00	0,02		1,30	0,00	0,00	67,80	54,70		12,20	0,90
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09		0,00	0,00	0,70	23,50	78,50		24,50	1,95
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04		0,00	0,00	0,33	6,00	19,50		4,20	0,33
308	Фрукты	105	0,42	0,42	10,29	49,35	0,03		10,50	0,00	0,21	16,80	11,55		9,45	2,31
Итого за Завтрак			24,90	10,51	54,55	409,35	1,81	0,00	12,40	131,20	1,58	264,40	454,45	0,00	84,15	6,52
Обед																

8.12	Винегрет овощной с растительным маслом	60	1,00	4,70	5,30	70,00	0,30		79,50	0,00	0,00	201,30	241,10		128,10		5,30
1.16	Суп картофельный с горохом	250	6,10	3,90	24,10	156,00	0,30		13,50	0,02	0,10	40,50	91,10		38,20		2,10

8.10a	Салат из белокочанной капусты и моркови	65	1,50	8,40	4,10	97,00	0,20		210,90	0,00	0,00	242,90	179,50		98,50	3,30
1.4	Суп овсяный с мелкошинкованными овощами со сметаной	250	2,20	3,60	11,50	88,00	0,10		19,60	0,00	0,00	69,40	74,60		36,40	1,00
2.3	Бефстроганов из отварного мяса	95	17,10	19,10	5,30	265,00	0,10		1,30	0,04	0,00	70,00	212,70		30,90	1,30
6.8a	Макаронные изделия отварные	160	5,92	4,40	37,60	217,00	0,10		0,00	0,03	0,00	64,20	77,71		17,16	0,70
11.14	Отвар шиповника	200	0,70	0,30	9,70	57,00	0,00		80,00	0,10	0,00	19,20	3,10		4,90	0,70
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09		0,00	0,30	0,70	23,50	78,50		24,50	1,95
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04		0,00	0,00	0,33	6,00	19,50		4,20	0,33
Итого за Обед			33,10	36,69	102,86	895,00	0,63	0,00	311,80	0,47	1,03	495,20	645,61	0,00	216,56	9,28

День 10

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	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																		
15	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	72,00	0,01		0,14	52,00	0,10	176,00	100,00			7,00	0,20	
6.4	Каша гречневая молочная жидкая	200	7,60	7,20	30,30	216,00	0,20		1,30	0,04	0,30	129,80	9,70			5,20	0,90	
11.11a	Чай с молоком без сахара	200	1,60	1,60	3,40	26,00	0,02		1,30	0,00	0,00	67,80	54,70			12,20	0,90	
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09		0,00	0,00	0,70	23,50	78,50			24,50	1,95	
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04		0,00	0,00	0,33	6,00	19,50			4,20	0,33	
308	Фрукты	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03		10,00	0,00	0,20	16,00	11,00			9,00	2,20	

Итого за Завтрак												19,92	15,99	78,16	532,00	0,39	0,00	12,74	52,04	1,63	419,10	273,40	0,00	0,00	62,10	6,48
Обед																										
8.7	Салат из свеклы с растительным маслом	60	0,86	5,10	5,00	69,00	0,11		57,00	0,00	0,00										216,90	245,80			125,40	8,00
1.16	Суп картофельный с горохом	250	6,10	3,90	24,10	156,00	0,30		13,50	0,02	0,10										40,50	91,10			38,20	2,10
3.2	Рыба отварная со сливочным маслом	50	9,90	3,20	0,10	63,00	0,10		1,90	0,00	0,00										18,70	147,00			21,40	0,40
7.3	Пюре картофельное	200	4,40	5,80	30,30	197,00	0,18		6,70	0,05	0,60										62,60	113,20			38,60	1,30
11.6a	Компот из смеси сухофруктов без сахара	200	0,00	0,00	15,00	60,00	0,00		0,30	0,20	0,00										18,90	29,70			14,60	0,50
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09		0,00	0,30	0,70										23,50	78,50			24,50	1,95
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04		0,00	0,00	0,33										6,00	19,50			4,20	0,33
Итого за Обед			26,94	18,89	109,16	716,00	0,82	0,00	79,40	0,57	1,73										387,10	724,80	0,00	0,00	266,90	14,58

День 11

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У			В1	В2	С	А	Е	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																		
8.8a	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60	0,36	8,05	1,00	75,00	0,17			57,00	0,00	0,00					79,80	3,42
6.9	Вармишель отварная с тертым сыром	100	738,00	6,70	24,70	193,00	0,10			0,90	0,00	1,22	7,80	123,30			14,20	0,70
11.10a	Чай с лимоном без сахара	200/7	0,00	0,00	0,20	2,00	0,00			2,90	0,00	0,00	7,80	9,70			5,20	0,90
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09			0,00	0,00	0,70	23,50	78,50			24,50	1,95

ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33
308	Фрукты	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20
Итого за Завтрак			744,44	16,04	70,36	488,00	0,43	0,00	70,80	2,45	192,20	482,12	0,00	9,50

Обед

8.12	Винегрет овощной с растительным маслом	60	1,00	4,70	5,30	70,00	0,30	79,50	0,00	0,00	201,30	241,10	128,10	5,30
1.3	Рассольник ленинградский со сметаной	250	1,90	3,40	12,50	89,00	0,00	7,40	0,00	0,00	38,30	36,80	17,90	0,50
2.10a	Плов из риса с отварным мясом	200	16,30	18,50	38,80	390,00	0,20	10,40	0,00	0,00	27,90	255,20	53,90	1,80
11.5a	Компот из свежих яблок	200	0,18	0,20	9,40	17,00	0,00	6,00	2,30	0,10	9,60	6,60	5,40	1,40
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09	0,00	0,30	0,70	23,50	78,50	24,50	1,95
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33
Итого за Обед			25,06	27,69	100,66	737,00	0,63	0,00	103,30	1,13	306,60	637,70	0,00	11,28

День 12

№ рс.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	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

Завтрак

4.1	Яйцо вареное	40	5,10	4,60	0,30	63,00	0,03	0,00	0,00	105,00	0,24	22,00	77,20	4,80			1,00
5.46	Суфле творожное паровое без сахара	75	12,10	3,00	5,90	100,00	1,60	0,60	0,60	26,20	0,10	128,30	213,00	29,00			0,03
11.11a	Чай с молоком без сахара	200	1,60	1,60	3,40	26,00	0,02	1,30	0,00	0,00	0,00	67,80	54,70	12,20			0,90
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09	0,00	0,00	0,70	0,70	23,50	78,50	24,50			1,95
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04	0,00	0,00	0,33	0,33	6,00	19,50	4,20			0,33

3.4	Фрикадельки рыбные отварные	85	12,20	1,40	5,80	86,00	0,10	0,70	0,02	0,70	23,20	160,20		24,10	0,90
7.3	Пюре картофельное	200	4,40	5,80	30,30	197,00	0,18	6,70	0,05	0,60	62,60	113,20		38,60	1,30
11.14	Сок морковный	200	0,70	0,30	9,70	84,00	0,00	80,00	0,30	0,00	19,20	3,10		4,90	0,70
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09	0,00	0,30	0,70	23,50	78,50		24,50	1,95
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50		4,20	0,33
Итого за Обед			30,08	16,99	109,86	764,00	1,01	0,00	0,69	2,43	376,30	706,70	0,00	262,60	12,58

День 5

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	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

Завтрак

8.16	Горошек зеленый консервирован ный с растительным маслом	60	1,70	5,10	3,60	47,00	0,60		66,00	0,00	0,00	0,00	128,70	259,70		124,80	4,10
4.3	Омлет с сыром запеченный	60	8,60	9,90	1,20	130,00	0,04		0,60	1,20	0,03	132,30	152,50			12,30	1,30
11.10a	Чай с лимоном без сахара	200/7	0,00	0,00	0,20	2,00	0,00		2,90	0,00	0,00	7,80	9,70			5,20	0,90
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09		0,00	0,00	0,70	23,50	78,50			24,50	1,95
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04		0,00	0,00	0,33	6,00	19,50			4,20	0,33
308	Фрукты	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03		10,00	0,00	0,20	16,00	11,00			9,00	2,20
Итого за Завтрак			16,38	16,29	49,46	397,00	0,80	0,00	79,50	1,20	1,26	314,30	530,90	0,00	0,00	180,00	10,78

Обед

8.2	Огурцы свежие	60	0,42	0,00	1,14	7,00	0,02		4,20	0,00	0,00	10,20	18,00			8,40	0,30
-----	---------------	----	------	------	------	------	------	--	------	------	------	-------	-------	--	--	------	------

[illegible]

День 6

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1		2	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
8.8a	Салат из свеклы и яблок с растительным маслом	65	0,80	7,40	5,50	94,00	0,10		60,50	0,00	0,00	188,80	206,50			111,10	9,90
6.9	Вермишель отварная с тертым сыром	100	738,00	6,70	24,70	193,00	0,10		0,90	0,00	1,22	7,80	123,30			14,20	0,70
11.11a	Чай с молоком без сахара	200	1,60	1,60	3,40	26,00	0,02		1,30	0,00	0,00	67,80	54,70			12,20	0,90
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09		0,00	0,00	0,70	23,50	78,50			24,50	1,95
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04		0,00	0,00	0,33	6,00	19,50			4,20	0,33
308	Фрукты	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03		10,00	0,00	0,20	16,00	11,00			9,00	2,20
Итого за Завтрак			746,48	16,99	78,06	531,00	0,38	0,00	72,70	0,00	2,45	309,90	493,50	0,00	0,00	175,20	15,98
Обед																	

[illegible]

День 7

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	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																	
15	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	72,00	0,01		0,14	52,00	0,10	176,00	100,00			7,00	0,20
1.11в	Суп молочный с крупой	250	4,10	4,70	18,60	135,00	0,10		1,10	0,02	0,02	126,00	146,00			23,50	0,40
1.1.10а	Чай с лимоном без сахара	200/7	0,00	0,00	0,20	2,00	0,00		2,90	0,00	0,00	7,80	9,70			5,20	0,90
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09		0,00	0,00	0,70	23,50	78,50			24,50	1,95
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04		0,00	0,00	0,33	6,00	19,50			4,20	0,33
308	Фрукты	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03		10,00	0,00	0,20	16,00	11,00			9,00	2,20
Итого за Завтрак			14,82	11,89	63,26	427,00	0,27	0,00	14,14	52,02	1,35	355,30	364,70	0,00	0,00	73,40	5,98
Обед																	

8.7	Салат из свеклы с растительным маслом	60	0,86	5,10	5,00	69,00	0,11	57,00	0,00	0,00	216,90	245,80	125,40	8,00
1.3	Рассольник ленинградский со сметаной	250	1,90	3,40	12,50	89,00	0,00	7,40	0,00	0,00	38,30	36,80	17,90	0,50
2.11	Рагу из овощей с отварным мясом	200	15,80	16,90	20,10	298,00	0,20	35,80	0,00	0,70	91,60	238,70	61,60	2,40
11.15	Сок томатный	200	2,00	0,20	5,80	36,00	0,00	59,20	0,00	0,00	16,00	0,00	0,00	0,30
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09	0,00	0,30	0,70	23,50	78,50	24,50	1,95
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33
Итого за Обед			26,24	26,49	78,06	663,00	0,44	0,00	1,03	1,00	392,30	619,30	233,60	13,48
День 8														

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	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																			

4.1	Яйцо вареное	40	5,10	4,60	0,30	63,00	0,03		0,00	105,00	0,24	22,00	77,20			4,80	1,00
6.1	Каша пшеничная молочная жидкая	200	7,10	7,20	27,80	220,00	0,20		1,70	0,20	0,90	129,10	176,40			45,10	2,10
11.11a	Чай с молоком без сахара	200	1,60	1,60	3,40	26,00	0,02		1,30	0,00	0,00	67,80	54,70			12,20	0,90
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09		0,00	0,00	0,70	23,50	78,50			24,50	1,95
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04		0,00	0,00	0,33	6,00	19,50			4,20	0,33
308	Фрукты	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03		10,00	0,00	0,20	16,00	11,00			9,00	2,20
Итого за Завтрак			19,88	14,69	75,96	527,00	0,41	0,00	13,00	105,20	2,37	264,40	417,30	0,00	0,00	99,80	8,48
Обед																	

8.2	Огурцы свежие	60	0,42	0,00	1,14	7,00	0,02		4,20	0,00	0,00	10,20	18,00			8,40	0,30
-----	---------------	----	------	------	------	------	------	--	------	------	------	-------	-------	--	--	------	------

[illegible]

День 9

№ 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																					
8.16	Горошек зеленый консервированный с растительным маслом	60	1,70	5,10	3,60	47,00	0,60		66,00	0,00	0,00	128,70	259,70			124,80	4,10				
4.3	Омлет с сыром запеченный	60	8,60	9,90	1,20	130,00	0,04		0,60	1,20	0,03	132,30	152,50			12,30	1,30				
11.10a	Чай с лимоном без сахара	200/7	0,00	0,00	0,20	2,00	0,00		2,90	0,00	0,00	7,80	9,70			5,20	0,90				
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09		0,00	0,00	0,70	23,50	78,50			24,50	1,95				
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04		0,00	0,00	0,33	6,00	19,50			4,20	0,33				
308	Фрукты	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03		10,00	0,00	0,20	16,00	11,00			9,00	2,20				
Итого за Завтрак			16,38	16,29	49,46	397,00	0,80	0,00	79,50	1,20	1,26	314,30	530,90	0,00	0,00	180,00	10,78				
Обед																					

308	Фрукты	105	0,42	0,42	10,29	49,35	0,03	10,50	0,00	0,21	16,80	11,55	9,45	2,31
Итого за Завтрак			24,90	10,51	54,55	409,35	1,81	0,00	12,40	131,20	264,40	454,45	0,00	84,15
Обед														6,52

8.1	Помидоры свежие	60	0,60	0,20	0,20	14,40	0,00	15,15	0,20	0,20	8,40	15,75	12,00	0,60
1.2	Щи из свежей капусты вегетарианские со сметаной	250	1,70	4,20	8,30	79,00	0,20	19,20	0,00	0,00	84,90	54,00	29,40	0,90
2.15	Суфле из отварной курицы паровое	95	15,90	17,70	3,50	236,00	0,20	1,20	0,00	0,00	51,30	296,40	39,10	2,10
6.5a	Каша гречневая рассыпчатая	150	5,40	0,30	25,70	148,00	0,18	6,70	0,00	0,60	129,80	201,90	90,30	2,70
11.14	Сок морковный	200	0,70	0,30	9,70	84,00	0,00	80,00	0,30	0,00	19,20	3,10	4,90	0,70
ТТК	Хлеб ржаной	50	3,40	0,65	19,90	100,50	0,09	0,00	0,30	0,70	23,50	78,50	24,50	1,95
ТТК	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,04	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33
Итого за Обед			29,98	23,59	82,06	732,40	0,71	0,00	122,25	0,80	323,10	669,15	204,40	9,28

Примерное двенадцатидневное меню двухразового питания детей с пищевой аллергией на рыбу, дифференцированное по возрастным группам обучающихся (12 лет и старше)

День 1

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	15	16	17	18
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак																			
15	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	0,00	72,00	0,01		0,14	52,00	0,10	176,00	100,00			7,00	0,20	
182	Каша жидкая молочная из рисовой крупы с маслом	250/10	6,36	11,59	41,43	297,23	0,08		1,46	62,50	0,26	162,01	171,93				37,65	0,58	
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	0,19		1,59	24,40	0,06	152,22	124,56				21,34	0,48	

ТТК	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,03		0,00	0,00	0,28	5,00	16,25		3,50	0,28
338	Фрукты	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03		10,00	0,00	0,20	16,00	11,00		9,00	2,00
Итого за Завтрак			17,38	21,63	81,11	593,58	0,34	0,00	13,19	138,90	0,90	511,23	423,74	0,00	78,49	3,54

Обед

82	Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	4,92	10,93	103,75	0,05		10,68	0,00	2,40	49,73	54,60		26,13	1,23
256	Мясо тушеное	120	18,24	20,86	3,07	270,00	0,04		0,22	0,00	3,13	25,48	191,22		27,67	2,94
171	Каша рассыпчатая гречневая	180	9,96	10,74	44,84	315,00	0,24		0,00	45,00	0,56	29,69	236,64		158,09	5,32
ТТК	Компот из плодов и ягод с/м	200	0,11	0,06	20,98	88,00	0,04		2,00	0,00	0,80	2,50	0,80		0,50	0,15
ТТК	Хлеб ржанопшеничный	50	3,85	0,70	18,90	100,50	0,10		0,00	0,25	1,15	16,50	97,00		28,50	2,25
ТТК	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,06		0,00	0,00	0,55	10,00	32,50		7,00	0,55
Итого за Обед			37,76	37,68	123,32	994,75	0,53	0,00	12,90	45,25	8,59	133,90	612,76	0,00	247,89	12,44

День 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)								
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	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

ТТК	Котлеты с оленной с маслом	100/5	13,87	4,37	15,34	259,88	0,30		3,52	24,21	0,53	44,78	168,78			24,44	2,01
203/71	Макаронные изделия отварные с маслом со свежим огурцом	180/20	6,98	4,41	38,20	222,56	0,08		0,98	20,00	1,05	17,74	52,14			13,06	1,12
375/376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10,00	40,05	0,00		0,03	0,00	0,00	10,95	2,80			1,40	0,26
ТТК	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,06		0,00	0,00	0,55	10,00	32,50			7,00	0,55

Итого за Завтрак		24,72	9,20	88,14	639,99	0,44	0,00	4,53	44,21	2,13	83,47	256,22	0,00	45,90	3,94
Обед															
88	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,77	4,95	7,90	89,75	0,06		15,78	0,00	2,35	49,25	49,00	22,13	0,83
ТТК	Голень бедра цыпленка-бройлера запеченое	100	24,00	18,30	0,10	261,00	0,07	0,00		70,00	1,20	44,00	178,00	22,00	1,90
ТТК	Рагу из овощей	180	3,11	13,25	14,22	196,11	0,11	22,52	46,80	3,62	64,73	78,30		29,27	1,06
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,70	0,00	0,51	32,48	23,44		17,46	0,70
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,85	0,70	18,90	100,50	0,10	0,00	0,25	1,15	16,50	97,00		28,50	2,25
ТТК	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,06	0,00	0,00	0,55	10,00	32,50		7,00	0,55
Итого за Обед			37,19	37,69	97,73	897,66	0,42	0,00	39,00	117,05	9,38	216,96	458,24	126,36	7,29

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У			В1	В2	С	А	Е	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																			
215/45	Омлет паровой с маслом и салатом из белокочанной капусты	150/5/100	18,21	22,02	8,77	315,25	0,11		17,61	322,20	3,52	174,08	311,20			37,50	3,52		
375/377	Чай с лимоном	200/7	0,13	0,02	10,20	42,05	0,00		2,83	0,00	0,01	14,05	4,40			2,40	0,34		
415	Крендель сахарный	75	5,31	9,86	41,81	277,50	0,09		0,00	13,50	3,39	14,55	56,25			18,30	0,96		
ТТК	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,03		0,00	0,00	0,28	5,00	16,25			3,50	0,28		
Итого за Завтрак			25,55	32,10	73,08	693,55	0,23	0,00	20,44	335,70	7,20	207,68	388,10	0,00	0,00	61,70	5,10		
Обед																			

104/105	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/25	7,19	5,71	15,58	155,03	0,14		11,21	5,00	1,44	35,08	124,15		37,73	1,54
266	Бифштекс рубленый	100	19,42	23,87	0,46	294,34	0,01		0,14	1,89	0,46	22,76	178,08		21,00	2,82
312/70	Пюре картофельное с соленым огурцом	180/20	3,83	5,78	24,87	166,70	0,17		22,49	0,00	0,24	48,98	108,72		36,10	1,33
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	0,01		100,00	0,00	0,76	21,34	3,44		3,44	0,63
ТТК	Хлеб ржано- пшеничный	50	3,85	0,70	18,90	100,50	0,10		0,00	0,25	1,15	16,50	97,00		28,50	2,25
ТТК	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,06		0,00	0,00	0,55	10,00	32,50		7,00	0,55
Итого за Обед			38,77	36,74	105,17	922,27	0,49	0,00	133,84	7,14	4,60	154,66	543,89	0,00	133,77	9,12

День 4

№ рсч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	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																		
223	Запеканка из творога с молоком сгущенным	160/40	31,37	23,34	47,31	523,20	0,12		0,84	139,1 2	0,88	366,95	431,19			51,69	1,39	
375/376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10,00	40,05	0,00		0,03	0,00	0,00	10,95	2,80			1,40	0,26	
ТТК	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	123,00	58,75	0,03		0,00	0,00	0,28	5,00	16,25			3,50	0,28	
338	Фрукты	130	0,52	0,52	12,74	61,10	0,04		13,00	0,00	0,26	20,80	14,30			11,70	2,60	
Итого за Завтрак			33,86	24,08	193,05	683,10	0,19	0,00	13,87	139,1 2	1,42	403,70	464,54	0,00	0,00	68,29	4,53	
Обед																		

103	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне	250	4,17	4,18	15,69	128,00	0,10			6,28	0,00	1,48	30,90	73,73			25,70	5,00
259	Жаркое по- домашнему (свинина)	250	17,57	42,14	23,69	547,14	0,53			9,66	0,00	4,41	40,99	257,46			61,20	4,31
ТТк	Компот из плодов и ягод с/м	200	0,11	0,06	20,98	88,00	0,04			2,00	0,00	0,80	2,50	0,80			0,50	0,15
ТТк	Хлеб ржано- пшеничный	50	3,85	0,70	18,90	100,50	0,10			0,00	0,25	1,15	16,50	97,00			28,50	2,25
ТТк	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,06			0,00	0,00	0,55	10,00	32,50			7,00	0,55
Итого за Обед			29,50	47,48	103,86	981,14	0,83	0,00		17,94	0,25	8,39	100,89	461,49	0,00	0,00	122,90	12,26

День 5

[illegible]

ТТК	Бульн с курицей и яйцом	250/20/20	7,82	5,70	0,14	84,15	0,02	0,00	55,00	0,20	20,75	74,15	7,40	0,95
265	Плов (свинина)	250	21,03	46,95	43,15	680,00	65,00	2,13	0,00	4,55	20,70	291,02	66,07	3,02
ТТК	Напиток из северных ягод с/м	200	0,20	0,00	24,80	102,00	0,00	2,40	0,00	0,20	10,00	2,00	2,00	0,20
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,85	0,00	18,90	100,50	0,10	0,00	0,25	1,15	16,50	97,00	28,50	2,25
ТТК	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,06	0,00	0,00	0,55	10,00	32,50	7,00	0,55
Итого за Обед			36,70	53,05	111,59	1084,15	65,18	0,00	4,53	6,65	77,95	496,67	0,00	6,97

День 6

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe		
1		2	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		

Завтрак

219	Сырники из творога с молоком стуженным	160/40	33,32	27,28	39,44	536,00	0,12		0,85	111,60	4,66	379,08	451,00			50,89	1,17		
375/378	Чай с молоком	200	1,52	1,35	10,90	61,05	0,04		1,33	10,00	0,00	126,45	92,80			15,40	0,39		
ТТК	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,03		0,00	0,00	0,28	5,00	16,25			3,50	0,28		
338	Фрукты	130	0,52	0,52	12,74	61,10	0,04		13,00	0,00	0,26	20,80	14,30			11,70	2,60		
Итого за Завтрак			37,26	29,35	75,38	716,90	0,23	0,00	15,18	121,60	5,20	531,33	574,35	0,00	0,00	81,49	4,44		

Обед

96	Рассольник ленинградский на курином бульоне	250	3,62	6,49	11,98	126,25	0,10		8,40	0,00	2,38	30,55	72,73			26,08	4,93		
ТТК	Голень/бедро цыпленка бройлера запеченное	100	24,00	18,30	0,10	261,00	0,07		0,00	70,00	1,20	44,00	178,00			22,00	1,90		

324	Свекла, тушеная в сметанном соусе	180	2,92	2,32	18,72	107,46	0,04		2,05	13,68	0,28	68,83	76,21	37,60	2,37
350	Кисель из плодов или ягод с/м	200	0,13	0,05	24,54	117,00	0,01		216,00	0,00	0,01	14,38	8,34	3,94	0,07
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,85	0,70	18,90	100,50	0,10		0,00	0,25	1,15	16,50	97,00	28,50	2,25
ТТК	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,06		0,00	0,00	0,55	10,00	32,50	7,00	0,55
Итого за Обед			38,32	28,26	98,84	829,71	0,38	0,00	226,45	83,93	5,57	184,26	464,78	125,12	12,07

День 7

№ рел.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)									
			Б	Ж	У	6		В1	В2	С	А	Е	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

209	Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,00	0,03			0,00	100,00	0,24	22,00	76,80			4,80	1,00			
173	Каша вязкая молочная из пшеничной крупы с маслом	250/10	10,78	12,01	55,05	373,48	0,18			1,20	58,50	0,88	182,86	275,88			55,38	2,92			
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,60	0,04			1,30	20,00	0,00	125,78	90,00			14,00	0,30			
ТТК	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,03			0,00	0,00	0,28	5,00	16,25			3,50	0,28			
338	Фрукты	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03			10,00	0,00	0,20	16,00	11,00			9,00	2,00			
Итого за Завтрак			21,33	19,89	93,38	642,83	0,31	0,00	0,00	12,50	178,50	1,60	351,64	469,93	0,00	0,00	86,68	6,50			

Обед

88	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,77	4,95	7,90	89,75	0,06			15,78	0,00	2,35	49,25	49,00			22,13	0,83			
250	Бефстроганов	120	18,24	27,72	6,14	348,00	0,06			0,89	39,36	4,31	51,98	205,38			26,94	2,88			

171	Каша рассыпчая гречневая	180	9,96	10,74	44,84	315,00	0,24		0,00	45,00	0,56	29,69	236,64		158,0 ₉	5,32
ТТК	Компот из плодов и ягод с/м	200	0,11	0,06	20,98	88,00	0,04		2,00	0,00	0,80	2,50	0,80		0,50	0,15
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,85	0,70	18,90	100,50	0,10		0,00	0,25	1,15	16,50	97,00		28,50	2,25
ТТК	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,06		0,00	0,00	0,55	10,00	32,50		7,00	0,55
Итого за Обед			37,73	44,57	123,36	1058,75	0,56	0,00	18,67	84,61	9,72	159,92	621,32	0,00	243,1 ₆	11,98

День 8

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	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

271	Котлеты домашние с маслом	100/5	13,58	20,83	9,26	281,71	0,17		0,24	23,41	0,00	18,00	131,89			20,05	2,13
304/71	Рис отварной со свежим огурцом	180/20	4,52	6,46	44,28	254,04	0,05		0,98	0,00	0,36	5,04	79,14			22,41	0,74
ТТК	Соус красный основной	30	0,33	0,60	1,86	14,40	0,01		0,21	0,00	0,18	5,10	24,30			3,30	0,12
375/377	Чай с лимоном	200/7	0,13	0,02	10,20	42,05	0,00		2,83	0,00	0,01	14,05	4,40			2,40	0,34
ТТК	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,03		0,00	0,00	0,28	5,00	16,50			3,50	0,28
Итого за Завтрак			20,46	28,11	77,90	650,95	0,26	0,00	4,26	23,41	0,83	47,19	256,23	0,00	0,00	51,66	3,61

Обед

102	Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне	250	7,09	6,67	16,54	167,25	0,24		6,23	0,00	2,46	44,08	104,10			37,48	6,05
ТТК	Птица отварная с маслом	100/5	22,16	14,28	0,00	221,55	0,04		0,00	21,00	0,32	40,95	150,15			21,00	1,89

312	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	0,17	21,79	0,00	0,22	44,37	103,91				33,30	1,21
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,00	0,51	32,48	23,44				17,46	0,70
ТТК	Хлеб ржанопшеничный	50	3,85	0,07	18,90	100,50	0,10	0,00	0,25	1,15	16,50	97,00				28,50	2,25
ТТК	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,06	0,00	0,00	0,55	10,00	32,50				7,00	0,55
Итого за Обед			41,24	27,27	116,58	904,30	0,63	0,00	21,25	5,21	188,38	511,10	0,00	0,00	144,74	12,65	

День 9

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	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

182	Каша жидкая молочная из пшеничной крупы с маслом	250/10	9,37	12,84	45,96	339,73	0,24		1,46	62,50	0,26	172,03	229,71			59,50	1,53
382	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	0,06		1,59	24,40	0,00	152,22	124,56			2,34	0,48
424	Булочка домашняя	50	3,64	6,26	21,96	159,00	0,06		0,00	2,00	2,33	9,90	35,00			13,70	0,65
ТТК	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,03		0,00	0,00	0,28	5,00	16,25			3,50	0,28
338	Фрукты	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03		10,00	0,00	0,20	16,00	11,00			9,00	2,00
Итого за Завтрак			19,39	23,24	107,60	723,08	0,42	0,00	13,05	88,90	3,07	355,15	416,52	0,00	0,00	88,04	4,94

96	Рассольник ленинградский на курином бульоне	250	3,62	6,49	11,98	126,25	0,10		8,40	0,00	2,38	30,55	72,73			26,08	4,93
258	Мясо луговое (свинина)	250	18,04	43,78	21,41	554,47	0,54		7,47	0,00	4,40	42,91	258,41			60,96	4,13
ТТК	Напиток из северных ягод с/м	200	0,20	0,00	24,80	102,00	0,00		2,40	0,00	0,20	10,00	2,00			2,00	0,20

ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,85	0,70	18,90	100,50	0,10	0,00	0,25	1,15	16,50	97,00		28,50	2,25
ТТК	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,06	0,00	0,00	0,55	10,00	32,50		7,00	0,55
Итого за Обед			29,51	51,37	101,69	1000,72	0,80	0,00	18,27	8,68	109,96	462,64	0,00	124,54	12,06

День
10

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	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

223	Запеканка из творога с молоком сгущенным	160/40	31,37	23,34	47,31	523,20	0,12		0,84	139,12	0,88	366,95	431,19			51,69	1,39
375/376	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	10,00	40,05	0,00		0,03	0,00	0,00	10,95	2,80			1,40	0,26
ТТК	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	123,00	58,75	0,03		0,00	0,00	0,28	5,00	16,25			3,50	0,28
338	Фрукты	130	0,52	0,52	12,74	61,10	0,04		13,00	0,00	0,26	20,80	14,30			11,70	2,60
Итого за Завтрак			33,86	24,08	193,05	683,10	0,19	0,00	13,87	139,12	1,42	403,70	464,54	0,00	0,00	68,29	4,53

Обед

104/105	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/25	7,19	5,71	15,58	155,03	0,14		11,21	5,00	1,44	35,08	124,15			37,73	1,54
269	Котлеты (особые) с маслом	100/5	16,78	21,97	12,56	320,95	0,18		0,26	24,00	0,92	31,80	187,80			34,240	261,00
321	Капуста тушеная	180	3,72	5,83	16,97	135,18	0,05		30,89	0,00	3,11	99,81	72,25			37,17	1,45
ТТК	Компот из плодов и ягод с/м	200,00	0,11	0,06	20,98	88,00	0,04		2,00	0,00	0,80	2,50	0,80			0,50	0,15
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,85	0,70	18,90	100,50	0,10		0,00	0,25	1,15	16,50	97,00			28,50	2,25
ТТК	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,06		0,00	0,00	0,55	10,00	32,50			7,00	0,55

Итого за Обед		35,45	34,67	109,59	917,16	0,57	0,00	44,36	29,25	7,97	195,69	514,50	0,00	0,00	145,14	266,94
---------------	--	-------	-------	--------	--------	------	------	-------	-------	------	--------	--------	------	------	--------	--------

День
11

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

Завтрак

183	Каша жидкая молочная из гречневой крупы с маслом	250/10	11,34	14,42	43,73	352,23	0,27		2,05	71,50	0,49	228,88	306,44			124,04	3,59
375/377	Чай с лимоном	200/7	13,00	0,02	10,20	42,05	0,00		2,83	0,00	0,01	14,05	4,40			2,40	0,34
ТТК	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,06		0,00	0,00	0,55	10,00	32,50			32,50	0,55
338	Фрукты	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03		10,00	0,00	0,20	16,00	11,00			9,00	2,00
Итого за Завтрак			28,54	15,24	88,33	558,78	0,36	0,00	14,88	71,50	1,25	268,93	354,34	0,00	0,00	167,94	6,48

Обед

99	Суп из овощей	250	1,59	4,99	9,15	95,25	0,07		10,38	0,00	2,33	34,85	49,28			20,75	0,78
265	Плов (свинина)	250	21,03	46,95	43,15	680,00	65,00		2,13	0,00	4,55	20,70	291,02			66,07	3,02
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	0,01		100,00	0,00	0,76	21,34	3,44			3,44	0,63
ТТК	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,85	0,70	18,90	100,50	0,10		0,00	0,25	1,15	16,50	97,00			28,50	2,25
ТТК	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,06		0,00	0,00	0,55	10,00	32,50			7,00	0,55
Итого за Обед			30,95	53,32	116,56	1081,45	65,24	0,00	112,51	0,25	9,34	103,39	473,24	0,00	0,00	125,76	7,23

День
12

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)							
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	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

219	Сырники из творога с молоком сгущенным	160/40	33,32	27,28	39,44	536,00	0,12	0,85	111,6 0	4,66	379,08	451,00	0,00	0,00	50,89	1,17
375/378	Чай с молоком	200	1,52	1,35	10,90	61,05	0,04	1,33	10,00	0,00	126,45	92,80			15,40	0,39
ТТК	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,03	0,00	0,00	0,28	5,00	16,25			3,50	0,28
338	Фрукты	130	0,52	0,52	12,74	61,10	0,04	13,00	0,00	0,26	20,80	14,30			11,70	2,60
Итого за Завтрак			37,26	29,35	75,38	716,90	0,23	0,00	121,6 0	5,20	531,33	574,35	0,00	0,00	81,49	4,44
Обед																
103	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне	250	4,17	4,18	15,69	128,00	0,10	6,28	0,00	1,48	30,90	73,73			25,70	5,00
289	Рагу из птицы	250	18,68	19,68	23,02	343,02	0,10	16,84	34,17	2,91	55,42	161,69			57,50	2,86
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,00	0,51	32,48	23,44			17,46	0,70
ТТК	Хлеб ржано- пшеничный	50	3,85	0,70	18,90	100,50	0,10	0,00	0,25	1,15	16,50	97,00			28,50	2,25
ТТК	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,50	0,06	0,00	0,00	0,55	10,00	32,50			7,00	0,55
Итого за Обед			31,16	25,05	114,22	821,82	0,38	0,00	34,42	6,60	145,30	388,36	0,00	0,00	136,1 6	11,36

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной
организации

ПАСПОРТ

пищеблока _____
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения _____

Телефон _____ эл почта: _____

Содержание

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

Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации _____

Ответственный за питание обучающихся _____

Численность педагогического коллектива _____ чел.

Количество классов по уровням образования _____

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

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

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

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

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

	в том числе льготных категорий			
--	--------------------------------	--	--	--

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

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

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м2

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м2			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоготовочные	Буфеты раздаточные
1	Складские помещения				
2	Производствен ные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех				-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.1 0	Помещение для обработки яиц			-	-
2.1 1	Моечная кухонной посуды				-

2.1 2	Моечная столовой посуды				-
2.1 3	Моечная и кладовая тары				--
2.1 4	Производствен ное помещение буфета- раздаточной	-	-	- -	
2.1 5	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименован ие цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатаци и	процента изношенности оборудования

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

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначен ие	марка	производи- тельность	дата изгото вления	срок службы	сроки профилактиче ского осмотра
1	Тепловое						
2	Механическое						

3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора 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 М2			
		Количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой

9.1 Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М2
		Количество единиц оборудования для бытовых целей

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количес тво ставок	укомплект ованность	базовое образова ние	квалифика ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повара						
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

11. Форма организации питания обучающихся

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

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой

- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы 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

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых,
организующих по разным моделям питание обучающихся в
общеобразовательных организациях*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоотовочные	Буфеты раздаточны е
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроемкостей			Контейнеры передвижные для гастроемкостей
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		

		Производствен ные столы	Производствен ые столы		
		Картофелеочис тительная машина	Картофелеочист ительная машина		
		Овощерезатель ная машина	Овощерезательн ая машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производствен ные столы	Производственн ые столы	Производственн ые столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальны й привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемперат урный	Холодильный шкаф среднетемперат урный	Холодильный шкаф среднетемперату рный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производствен ные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственн ые столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемперат урный	Холодильный шкаф среднетемперат урный		
		Холодильный шкаф низкотемперат урный (при необходимости)			
		Электромясору бка	Электромясоруб ка		
		Универсальны й привод	Универсальный привод		

		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерител ьное оборудование	Весоизмеритель ное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформов очный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственн ые столы	
				Холодильные шкафы среднетемперату рные	
				Овощерезательн ая машина	
				Моечные ванны	
				Стеллаж передвижной	
				Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектом	Жарочный шкаф или Пароконвектома	Жарочный шкаф или Пароконвектома	

		ат или Конвектомат	т или Конвектомат	т или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	
		Весоизмерител ьное оборудование	Весоизмеритель ное оборудование	Весоизмеритель ное оборудование	
		Производствен ные столы	Производственн ые столы	Производственн ые столы	
		Холодильный шкаф среднетемперат урный	Холодильный шкаф среднетемперат урный	Холодильный шкаф среднетемперату рный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производствен ные столы (не менее 2-х)	Производственн ые столы (не менее 2-х)	Производственн ые столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф среднетемперат урный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемперат урный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемперату рный (не менее 2-х)	
		Привод универсальный или Овощерезатель ная машина, МРОВ	Привод универсальный или Овощерезательн ая машина, МРОВ, слайстер, блендер	Овощерезательн ая машина, МРОВ, слайстер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживани я воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживани я воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживани я воздуха	

		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Совмещается с горячим цехом: Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки	Холодильные прилавки	Холодильные прилавки	Холодильные

		(витрина, секция)	(витрина, секция)	(витрина, секция)	прилавки (витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	
		Производствен ный стол	Производственн ый стол	Производственн ый стол	
		Хлеборезатель ная машина	Хлеборезательн ая машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.1 0	Помещение для обработки яиц	Производствен ный стол	Производственн ый стол	Совмещается с доготовочным цехом	
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)		
		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц		
		Овоскоп	Овоскоп		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.1 1	Моечная кухонной посуды	Производствен ный стол	Производственн ый стол	Производственн ый стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.1 2	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производствен ный стол	Производственн ый стол	Производственн ый стол	
		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционн ые)	Моечные ванны (трехсекционны е)	Моечные ванны (трехсекционны е)	

		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (2-хсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.1 3	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.1 4	Производственное помещение буфета раздаточного				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.1 5	Посудомоечная буфета раздаточного				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов)

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

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

Показатели эффективности организации питания

№ п/п	Наименование муниципалитетов	Наличие на сайте школы раздела по организации питания, % от общего количества школ	Наличие ежедневного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	Наличие на сайте школы основного (организованного) меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	Соответствие фактической массы блюд установленной норме, % школ с отклонениями от нормы	Соответствие фактического суточного объема блюд по приемам пищи установленной норме, % с отклонениями от нормы	Уровень оснащения новым технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых (% нового оборудования от общего количества)	Наличие технологических паспортов пищеблоков, ед. % от общего числа пищеблоков	Наличие на сайтах образовательных организаций «горячей линии» для взаимодействия с родителями, % от общего числа школ	Наличие комиссии по контролю качества питания с участием родителей	Повышение квалификации сотрудников пищеблоков школьных столовых по программе производственного контроля на принципах ХАССП, чел., % от общего количества сотрудников в пищеблоках школ	Уровень охвата горячим питанием обучающихся 5-11 классов (%)	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдение требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФШМО	Итого баллов
1	г. Мурманск	10	9	10	6	6	9	10	10	10	10	10	10	110
2	Ковдорский муниципальный округ	10	8	10	4	4	8	10	10	10	1	8	10	93
3	г. Оленегорск	10	10	10	10	10	9	10	10	10	7	10	10	116
4	ЗАТО Александровск	10	10	10	10	10	1	10	10	10	2	10	10	103
5	Ловозерский район	10	3	10	8	8	4	10	10	10	0	8	10	91
6	Кандалакшский район	10	8	10	6	6	7	10	10	10	1	9	10	97
7	г. Кировск	10	8	10	10	10	9	10	10	10	2	8	10	107
8	г. Полярные Зори	10	10	10	2	2	9	10	10	10	1	10	10	94
9	г. Мончегорск	10	9	10	10	10	9	10	10	10	1	10	10	109
10	Кольский район	10	7	10	4	4	8	10	10	10	5	10	10	98
11	г. Апатиты	10	9	10	10	10	7	10	10	10	6	10	10	112
12	Терский район	10	5	10	10	10	2	10	10	10	1	10	10	98
13	ЗАТО п. Видяево	10	5	10	7	7	8	10	10	10	1	10	10	98
14	ЗАТО г. Заозерск	10	10	10	4	4	7	10	10	10	0	6	10	91
15	ЗАТО г. Островной	10	10	10	6	6	9	10	10	10	1	10	10	102
16	ЗАТО г. Североморск	10	5	10	10	10	7	10	10	10	10	9	10	111
17	Печенгский округ	10	7	10	6	6	1	10	10	10	4	9	10	93