



**МИНИСТЕРСТВО
ОБРАЗОВАНИЯ
ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

ул. Светланская, 22, г. Владивосток, 690110

Телефон: (423) 240-28-04

17.11.2022 E-mail: minobrpk@primorsky.ru № 23/11000

На № _____ от _____

Руководителям органов управления
образования муниципальных
образований Приморского края

Руководителям краевых
государственных образовательных
учреждений

Уважаемые коллеги!

Министерство образования Приморского края направляет вам Региональный стандарт обеспечения горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Приморского края.

Необходимо довести положения Регионального стандарта до руководителей общеобразовательных организаций, организаторов питания, предоставляющих услуги по организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях.

Приложение: на 218 л., в 1 экз.

Заместитель Председателя
Правительства Приморского края -
министра образования Приморского края

Э.В. Шамонова



Документ подписан
электронной подписью

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 008418B26272BD01534600B1B4E7435340
Владелец: Шамонова Эльвира Викторовна
Действителен с 17-03-2022 до 10-06-2023



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

ПРИКАЗ

31 августа 2022

г. Владивосток

№ 949-а

**Об утверждении регионального стандарта оказания
услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся
государственных и муниципальных
общеобразовательных организаций Приморского края**

В соответствии с Федеральным законом от 25.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», законом Приморского края от 23.11.2018 №388-КЗ «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных образовательных организациях Приморского края», Постановлением Губернатора Приморского края от 06.12.2018 №72-пг «О порядке обеспечения обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных образовательных организациях бесплатным питанием», а также в целях совершенствования организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Приморского края и учреждения единых требований, обязательных при организации питания в образовательных организациях Приморского края,
п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить прилагаемый региональный стандарт оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Приморского края (далее Региональный стандарт) с 1 сентября 2022 года.

2. Руководителям общеобразовательных организаций, подведомственных министерству образования Приморского края, руководствоваться в деятельности по организации питания обучающихся положениями Регионального стандарта.

3. Рекомендовать муниципальным органам управления образования:

организовать работу в подведомственных общеобразовательных организациях по организации питания обучающихся в соответствии с положениями Регионального стандарта;

довести положения Регионального стандарта до руководителей общеобразовательных организаций, организаторов питания, предоставляющих услуги по организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, родительской общественности.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заместитель Председателя
Правительства Приморского края –
министр образования Приморского края



Э.В. Шамонова

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
ОБЕСПЕЧЕНИЯ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ГОСУДАРСТВЕННЫХ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

2022 г.

Введение

Введение

- 1. Общие положения**
- 2. Общие требования**
- 3. Состояние организации питания обучающихся в регионе**
 - 3.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания
 - 3.2. Горячее школьное питание в регионе
 - 3.3. Типы и виды государственно-частного партнерства
 - 3.4. Информационные стенды, сайты и внедрение цифровой платформы автоматизированного мониторинга школьного питания
- 4. Обеспечение сбалансированности и качества питания обучающихся образовательных организаций региона**
 - 4.1. Принципы рационального питания, используемые при разработке сбалансированного меню
 - 4.2. Уровень потребления основных пищевых веществ в горячем питании школьников 1-11 классов
- 5. Модернизация материально-технической базы пищеблоков**
 - 5.1. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в школьной столовой и организация работы, требования к обработке продовольственного сырья и пищевой продукции
- 6. Управление организацией питания в регионе**
 - 6.1. Нормативные акты для организации питания обучающихся в школе
 - 6.2. Повышение квалификации персонала пищеблоков школьных столовых
 - 6.3. Формирование кадрового резерва поваров пищеблоков школ
 - 6.4. Особенности обслуживания и организации школьного питания разного типа столовых
 - 6.5. Требования к организации внутреннего контроля процессов производства
 - 6.6. Требования к разделу программ здоровья, посвященному популяризации здорового питания
- 7. Идентификаторы эффективности организации питания**

Приложения

Приложение А – Сбалансированное меню для обучающихся 1-11 классов

Приложение Б – Диетическое меню для обучающихся 1-11 классов

Приложение В - Санитарно-техническое обеспечение зала обслуживания школьной столовой

Приложение Г – Требования к персоналу школьных столовых в соответствии с должностями

Приложение Д – Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

Приложение Е - Структура Программы Производственного контроля на основе принципов ХАССП

Приложение Ж - Требования к ведению документации на пищеблоке

Приложение З - Требования к организации внутреннего контроля процессов производства продукции в школьной столовой.

Введение

Актуальность. В современном мире такие универсальные ценности, как жизнь и здоровье человека приобретают особое значение. Состояние здоровья детей – показатель здоровья нации, одна из характеристик социально – экономического, духовно – нравственного, научного и культурного развития общества.

Детский и подростковый возраст характеризуются интенсивными процессами роста и развития. Поскольку фундамент здорового человека закладывается в раннем возрасте, следовательно, и здоровые интересы, привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начинать развивать именно в данный возрастной период.

В условиях образовательных школ необходимо формировать адаптивно-развивающую образовательную среду, объединяющую в себе все направления деятельности учреждения по формированию, сохранению и укреплению здоровья учащихся.

Наиболее важным элементом в комплексном подходе при сохранении и укреплении здоровья детского населения особенно важно, чтобы питание было физиологически полноценным и сбалансированным.

Рациональное питание детей и подростков в организованных коллективах должно учитывать: адекватную энергетическую ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей и подростков, сбалансированность рациона по всем незаменимым и заменимым пищевым факторам (пищевые жиры и жирные кислоты, белки и аминокислоты, витамины и витаминоподобные вещества, различные классы углеводов, минеральные соли и микроэлементы), адекватное поступление с пищей минорных компонентов: различных классов флавоноидов, нуклеотидов и др., разнообразие рациона с включением в него всех групп продуктов; оптимальный режим питания; соответствующая всем требованиям технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их вкусовые достоинства и сохранность пищевой ценности; учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд); обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, с соблюдением всех санитарных требований к состоянию

пищевых блоков, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Региональный стандарт обеспечения горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций (далее – Стандарт) разработан на основе комплексного анализа сложившейся системы школьного питания и с учетом результатов исследования.

Цель. Настоящий Стандарт разработан с целью усовершенствования организации питания воспитанников, обучающихся в общеобразовательных учреждениях; оказания методической помощи министерству образования, муниципальным органам управления образованием Приморского края; организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных учреждениях; руководителям и специалистам общеобразовательных учреждений и предприятий общепита в сфере организации школьного питания.

Стандарт предусматривает как информационную функцию, позволяющую всем заинтересованным специалистам получить актуальную информацию о состоянии системы школьного питания в регионе, о нормативных правовых документах, действующих в данной сфере, так и методическую, что позволит соответствующим специалистам разработать и реализовать модель организации школьного питания с учетом социально-экономических, этнических, культурных и климатогеографических особенностей края.

Ожидаемые результаты. Разработаны и внедрены современные модели организации доступного и качественного горячего школьного питания в общеобразовательных организациях Приморского края.

1. Общие положения

1.1. Стандарт представляет собой совокупность требований, обязательных при организации питания, а также определённых рекомендаций.

1.2. Стандарт включает в себя:

- нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в школьной столовой;
- требования к инфраструктуре школьной столовой;

- требования к персоналу;
- особенности обслуживания и организации школьного питания разного типа столовых;
- требования к организации внутреннего контроля процессов производства;
- требования к ведению документации на пищеблоке;
- требования к информации, которая должна быть размещена на информационном стенде и на сайте организации;
- рекомендации в раздел программы здоровья;
- примерные меню (типовые и диетические) для разных групп обучающихся.

1.3. Стандарт направлен на обеспечение:

- сохранения и укрепления здоровья, обучающихся путем совершенствования их питания в общеобразовательных организациях;
- безопасности, качества и доступности питания;
- унифицированных требований к организации питания обучающихся.

1.4. Стандарт должен быть положен в основу деятельности:

- руководителей общеобразовательных организаций, их заместителей и других специалистов, отвечающих в пределах своей компетенции за организацию питания обучающихся;
- руководителей и специалистов органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования в части организации питания обучающихся;
- руководителей и сотрудников организаций – организаторов питания.

2. Общие требования

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

2.2. Организацию горячего питания учащихся следует осуществлять на основе примерного, не менее чем двухнедельного меню, разработанного с учетом

сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

2.3. Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся. При организации питания обучающихся общеобразовательной организацией самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, в том числе и требованиям к методам системы ХАССП, а также ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе "Меркурий".

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

- соответствие меню положениям настоящего Стандарта;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящего Стандарта;
- наличие родительского (общественного) контроля за организацией питания обучающихся;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

3. Состояние организации питания обучающихся в регионе

3.1 Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания

Нормативно правовые акты, регламентирующие организацию питания в школьной столовой представлены в таблице 1.

Нормативно-правовое обеспечение организации горячего питания

№ п/п	Вид документа*	Наименование документа	Дата утверждения
	Указ Президента Российской Федерации № 1351	Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года	9.10. 2007 г.
1	Федеральный закон № 273-ФЗ	Об образовании в Российской Федерации	29.12. 2012 г.
2	Федеральный закон № 2300-1	О защите прав потребителей	7.02.1992 г.
3	Федеральный закон № 29-ФЗ	О качестве и безопасности пищевых продуктов	2.01.2000 г.
4	Федеральный закон № 184-ФЗ	О техническом регулировании	27.12.2002 г.
5	Федеральный закон № 159-ФЗ	О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	21.12.1996 г.
6	Федеральный закон № 54-ФЗ	О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт	22.05.2003 г.
7	Федеральный закон № 44-ФЗ	О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд	5.04.2013 г.
8	Постановление Правительства Российской Федерации № 1642	Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Развитие образования	26.12.2017 г.
9	Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации	27.10.2020 г. № 32
10	Санитарные правила СП 2.4.3648-20 № 28	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации	28.09. 2020 г.
11	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 1.2.3685-21, №2	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	28.01.2021 г. № 2

12	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции	09.12.2011 №880
13	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки	09.12.2011 №881
14	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки	16.08.2011 №769
15	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей	09.12.2011 №882
16	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию	09.12.2011 №883
17	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013	О безопасности молока и молочной продукции	9.10.2013 №67
18	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013	О безопасности мяса и мясной продукции	9.10.2013 №68
19	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021	О безопасности мяса птицы и продукции его переработки	29.10.2021 №110
20	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016	О безопасности рыбы и рыбной продукции	18.10.2016 №162
21	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011	О безопасности зерна	09.12.2011г. №874
22	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027-2012	О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания	15.06.2012г. №34
23	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017	О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду	23.06.2017г. №45
24	Постановление Правительства Приморского края	Об утверждении государственной программы Приморского края «Развитие образования в Приморском крае»	16.12.2019 года N 848-па
25	Приказ министерства образования Приморского края	Об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций	16.09.2020 № 992а
26	Закон Приморского края	Об обеспечении бесплатным питанием детей, обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях Приморского края	23.11.2018 № 388-КЗ

27	Закон Приморского края	О внесении изменений в отдельные законодательные акты Приморского края в области обеспечения бесплатным питанием детей, обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях Приморского края	01.06.2020 № 806-КЗ
28	Закон Приморского края	О внесении изменения в статью 2 закона Приморского края «Об обеспечении бесплатным питанием детей, обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях Приморского края	01.06.2020 № 807-КЗ
29	Постановление Губернатора Приморского края	О порядке обеспечения обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях бесплатным питанием (с изменениями)	06.12.2018 № 72-пг
30	Методические рекомендации Министерства здравоохранения Российской Федерации и Российской академии медицинских наук	1.Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений; 2.Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7 – 11 и 11 – 18 лет	24.08.2007 г. № 0100/8604-07-34
31	Методические рекомендации	Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11, 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях	24.08.2007 г. № 0100/8605-07-34
32	Методические рекомендации	Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах	24.08.2007 г. № 0100/8606-07-34
33	Методические рекомендации МР 2.4.0242-21. 2.4.	Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. Методические рекомендации.	17.05.2021 г
34	Методические рекомендации	МР по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях	11.03.2012 г. № 213н/178
35	Методические рекомендации МР 2.4.0162-19	«Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»	30.12.2019 г

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

* Федеральные или Региональные законы, Постановления (Распоряжения) Правительства региона, документы, органов исполнительной власти субъекта РФ по организации питания

3.2 Горячее школьное питание в регионе

Школьная столовая – предприятие, предназначенное для производства и реализации продукции общественного питания в целях предоставления здорового рационального питания обучающимся и сотрудникам общеобразовательной организации.

3.2.1. Требования к инфраструктуре школьной столовой

3.2.2. Виды школьных столовых

Школьные столовые могут быть следующих видов.

Столовая, работающая на сырье, объемно-планировочные решения, 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, объемно-планировочные решения, 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.

Столовая доготовочная, работающая на полуфабрикатах (столовая, работающая на полуфабрикатах низкой степени готовности (НСГ); столовая, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (ВСГ), объемно-планировочные решения, 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.**

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

Столовая заготовочная (базовая организация школьного питания) – предприятие общественного питания, предназначенное для производства продукции общественного питания, снабжения столовых доготовочных и буфетов раздаточных полуфабрикатами и готовой продукцией. К заготовочным предприятиям относятся школьно-базовые столовые, комбинаты школьного питания. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, иметь производственные цеха для обработки всех видов продовольственного сырья и пищевых продуктов исключаям встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Работает с полным циклом производства. Охват обучающихся горячим питанием в регионе представлен в таблице 2 и 2.1 (Коррекционные школы и интернаты)

Таблица 2

Охват обучающихся горячим питанием в регионе

№ п/п	Наименование образовательного учреждения	Численность обучающихся, получающих бесплатное питание (общая численность по всем категориям детей)			Охват горячим питанием в региона, %
		1-4 классы	5-11 классы	Общая численность 1-11 классы	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5=3+4</i>	<i>6</i>
1	Арсеньевский ГО	2 643	717	3 360	100
2	Артемовский ГО	6 226	1 618	7 844	100
3	ЗАТО Большой Камень	1 869	510	2 379	100
4	Владивостокский ГО	26 839	4 188	31 027	100
5	Дальнегорский ГО	1 854	725	2 579	100
6	Дальнереченский ГО	3 709	1 716	5 425	100
7	Лесозаводский ГО	2 186	876	3 062	100
8	Находкинский ГО	7 376	1 718	9 094	100
9	Партизанский ГО	2 065	862	2 927	100
10	ГО Спасск-Дальний	2 070	843	2 913	100
11	Уссурийский ГО	9 687	2 393	12 080	100
12	ЗАТО г. Фокино	1 400	564	1 964	100
13	Анучинский МО	595	414	1 009	100
14	Дальнереченский МР	370	256	626	100
15	Кавалеровский МР	1 082	482	1 564	100
16	Кировский МР	858	560	1 418	100
17	Красноармейский МР	786	502	1 288	100
18	Лазовский МО	481	244	725	100
19	Михайловский МР	1 580	640	2 220	100
20	Надеждинский МР	2 199	678	2 877	100

21	Октябрьский МО	1 434	580	2 014	100
22	Ольгинский МР	364	237	601	100
23	Партизанский МР	1 336	601	1 937	100
24	Пограничный МО	920	365	1 285	100
25	Пожарский МР	1 215	510	1 725	100
26	Спасский МР	1 005	601	1 606	100
27	Тернейский МО	535	217	752	100
28	Ханкайский МО	933	437	1 370	100
29	Хасанский МР	1 359	509	1 868	100
30	Хорольский МО	1 140	830	1 970	100
31	Черниговский МР	1 504	680	2 184	100
32	Чугуевский МР	1 041	606	1 647	100
33	Шкотовский МР	1 012	295	1 307	100
34	Яковлевский МР	654	391	1 045	100
	ИТОГО	90 327	27 365	117 692	100

В соответствии с постановлением Губернатора Приморского края от 06.12.2018 N 72-пг 1 разработан порядок организации обеспечения бесплатным питанием в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях Приморского края (за исключением обучающихся в указанных организациях, состоящих на полном государственном обеспечении):

- 1) обучающихся в 1 - 4 классах включительно;
- 2) обучающихся в 5 - 11 классах включительно из многодетных семей в Приморском крае;
- 3) обучающихся в 5 - 11 классах включительно из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленной в Приморском крае;
- 4) обучающихся в 5 - 11 классах включительно из семей, находящихся в социально опасном положении;
- 5) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов;
- 6) обучающихся в 5 - 11 классах включительно из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, за исключением детей, находящихся на полном государственном обеспечении (пп. 6 в ред. Постановления Губернатора Приморского края от 27.12.2019 N 126-пг)

7) обучающихся в 5 - 11 классах включительно из числа семей, относящихся к коренным малочисленным народам Севера, Сибири и Дальнего Востока Российской Федерации (пп. 7 введен Постановлением Губернатора Приморского края от 27.12.2019 N 126-пг);

В качестве дополнительного приема пищи в соответствии с п8. Постановления Губернатора Приморского края от 06.12.2018 N 72-пг обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются бесплатным молоком или кисломолочным продуктом (пп. 8 введен Постановлением Губернатора Приморского края от 27.12.2019 N 126-пг, п. 1 в ред. Постановления Губернатора Приморского края от 18.02.2019 N 12-пг).

А также в соответствии с постановлением от 27.06.2022 №58-пг О внесении изменений в постановление Губернатора Приморского края от 6.12.2018 года №72-пг «О порядке обеспечения обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных образовательных организациях бесплатным питанием» расширен перечень категорий детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования и имеющих возможность получать бесплатное питание и молоко (кисломолочный напиток), объемом не менее 0,2 л.

Распределение общеобразовательных организаций Приморского края по моделям предоставления питания представлены в таблице 3.

Таблица 3

Распределение общеобразовательных организаций по моделям предоставления питания

№ п/п	Наименование муниципалитетов	Всего пищеблоков в МО	Модель предоставления питания			Общая площадь школьных столовых(обеденных залов), м ²	Количество посадочных мест в обеденном зале школьной столовой
			сырьева я	доготовоч ная	буфет- раздаточн ая		
1.	Артемовсий ГО	22	10	12	0	2136,5	1623
2.	Арсеньевский ГО9	9	9	0	0	1792,2	1190
3.	Большой Камень	7	4	3	0	761,3	542
4.	Владивостокский ГО ЛР	17	15	2	0	3013,2	1600
	Владивостокский ГО ПМ	17	11	5	1	2404,55	1484
	Владивостокский ГО ПР	17	15	1	1	2876,26	1958
	Владивостокский ГО	15	10	5	0	2274	1495

	СР						
	Владивостокский ГО ФР	12	6	1	5	865,79	726
5.	Дальнегорский ГО	12	3	8	1	1343,59	1082
6.	Дальнереченский ГО	6	1	5	0	729,9	517
7.	Лесозаводский ГО	14	0	14	0	1185,9	1128
8.	Находкинский ГО	23	14	9	0	3536,3	2862
9.	Партизанский ГО	9	3	5	1	988,4	941
10 и 26	Спасск-Дальний и Спасский	27	13	13	1	1299,69	1319
11.	Уссурийский ГО	35	12	19	4	2714,2	3127
12.	ГО ЗАТО Фокино	7	7	0	0	500,3	559
13.	Анучинский	9	1	7	1	505,3	386
14.	Дальнереченский МР	12	4	8	0	419,8	454
15.	Кавалеровский МО	8	3	5	0	860,36	1301
16	Кировский	14	1	13	0	556,93	540
17.	Красноармейский	10	1	9	0	540,58	634
18.	Лазовский	6	3	3	0	589	502
19.	Михайловский	14	3	11	0	1127,1	1448
20.	Надежденский	12	3	8	1	1117,9	806
21.	Октябрьский	13	0	13	0	637,04	704
22.	Ольгинский	9	2	7	0	423,7	380
23.	Партизанский МР	14	5	6	3	937,3	970
24.	Пограничный	5	2	3	0	663,29	678
25.	Пожарский МР	13	5	7	1	1067,47	960
27.	Тернейский	10	8	2	0	484,46	386
28.	Ханкайский	14	2	12	0	1121,46	772
29.	Хасанский МР	11	3	7	1	781,74	720
30.	Хорольский МР	11	3	8	0	985,9	860
31.	Черниговский	16	1	14	1	1381,7	964
32.	Чугуевский	18	6	11	1	1140,29	990
33.	Шкотовский	9	3	6	0	835,04	693
34.	Яковлевский	8	2	6	0	471,9	566
	ИТОГО:	485	194	268	23	45070,34	37867

Формы организации питания и распределение образовательных учреждений по формам организации питания представлены в таблице 4 и 4.1 (КШИ)

Таблица 4

Распределение образовательных учреждений по формам организации питания, ед.

№ п/п	Наименование муниципалитета	Всего пищеблоков	Аутсорсинг, ед.	Самостоятельная организация, ед.
		(с филиалами)		
1.	Артем	22	21	1
2.	Арсеньев	9	9	0
3.	Большой Камень	7	6	1
4.	Владивосток	78	78	0

5.	Дальнегорск	12	12	0
6.	Дальнереченск	6	6	0
7.	Лесозаводск	14	8	6
8.	Находка	23	23	0
9.	Партизанск	9	6	3
10.	Спасск-Дальний	9	9	0
11.	Уссурийск	35	28	7
12.	Фокино	7	0	7
13.	Анучинский	9	9	0
14.	Дальнереченский	12	2	10
15.	Кавалеровский	8	0	8
16.	Кировский	14	0	14
17.	Красноармейский	10	0	10
18.	Лазовский	6	0	6
19.	Михайловский	14	13	1
20.	Надежденский	12	12	0
21.	Октябрьский	13	13	0
22.	Ольгинский	9	0	9
23.	Партизанский МР	14	0	14
24.	Пограничный	5	0	5
25.	Пожарский	13	3	10
26.	Спасский	18	0	18
27.	Тернейский	10	2	8
28.	Ханкайский	14	14	0
29.	Хасанский	11	5	6
30.	Хорольский	11	0	11
31.	Черниговский	16	0	16
32.	Чугуевский	18	2	16
33.	Шкотовский	9	8	1
34.	Яковлевский	8	0	8
	ИТОГО:	485	289	196

Таблица 4.1

Распределение образовательных учреждений по формам организации питания, ед.
(КШИ)

№ п/п	Наименование образовательной организации	Всего пищеблоков	Аутсорсинг, ед.	Самостоятельная организация, ед.
1.	Артемовская КШИ	1	0	1
2.	Артемовская КШИ 3-4 вида	1	0	1
3.	Влад КШИ №2	1	0	1
4.	Влад КШИ 4 вида	1	0	1
5.	Арсеньевская КШИ	1	0	1
6.	ВКШИ №1	1	0	1

7.	Влад КШИ 2 вида	1	0	1
8.	Гражданская КШИ	1	0	1
9.	Лесозаводская КШИ	1	0	1
10.	Монастырищинская КШИ	1	0	1
11.	Находкинская КШ	1	0	1
12.	Пограничная КШИ	1	0	1
13.	Раздольненская КШИ	1	0	1
14.	Уссурийская КШИ	0	1	0
15.	Черниговская КШИ	1	0	1
16.	Шкотовская КШИ	1	0	1
17.	Краснореченская КШИ	1	0	1
18.	КШИ 6 вида	1	0	1
19.	КШИ-сироты г. Находка	1	0	1
20.	Спасская КШИ	1	0	1
21.	КГОБУ ПСШ им. Т.М. Тихого»	1	0	1
22.	Уссурийская КШ	1	0	1
23.	Полтавская КШИ	1	0	1
24.	Ракитненская КШИ	1	0	1
25.	Николаевская КШИ	1	0	1
26.	Партизанская КШИ	1	0	1
27.	Владивостокская КШ – дет сад IV вида	1	0	1
28.	СКШИ I вида	1	0	1
29.	Владивостокская КШИ №1	1	0	1
30.	СКШИ VI вида	1	0	1
	ИТОГО:	30	1	29

3.3 Типы и виды государственно-частного партнерства

Государственно-частное партнерство (ГЧП) – это способ привлечения частных инвестиций в создание и эксплуатацию объектов общественной инфраструктуры. Как правило такие проекты должны быть обеспечены публичными образованиями, но за счет ГЧП доля государства в процессе сокращается, а задачи возлагаются на частный бизнес, который может выполнить их эффективнее.

В результате удается обеспечить эффективное управление государственным и муниципальным имуществом и повысить качество предоставляемых населению

услуг. Частная сторона может участвовать в проектировании, строительстве, реконструкции объекта, а также в его эксплуатации и техническом обслуживании.

Основание для заключения соглашения – это всегда решение уполномоченного органа власти, представляющего интересы публичной стороны, о реализации определенного проекта.

Особенности ГЧП:

- длительный срок (обусловлен необходимостью возврата частных инвестиций);
- распределение рисков между частной и публичной сторонами (наиболее сложная часть при подготовке проекта);
- частное финансирование (главное отличие от госзаказа, где проект обязательно полностью финансируется государством);
- в ГЧП формально обязательно участвуют частные инвестиции, хотя государство может полностью компенсировать затраты.

Государственное-частное партнерство может быть оформлено в разных формах. К основным относят концессионное соглашение и соглашение о ГЧП/МЧП. Но есть и иные формы (квази-ГЧП):

- Контракт жизненного цикла (44-ФЗ о контрактной системе) – вложение частных инвестиций в строительство, реконструкцию, эксплуатацию, ремонт объекта на протяжении всего срока его жизни, а при необходимости также в последующую утилизацию. Государство принимает на себя обязательства осуществления закупки услуг/товаров у инвестора или предоставляет регулярную плату за инфраструктуру.
- Долгосрочный договор с инвестиционными обязательствами (223-ФЗ о закупках) – государственная закупка, в рамках которой предусмотрены инвестиционные обязательства частной стороны и порядок финансового участия публичной стороны.
- Инвестиционный договор (39-ФЗ об инвестиционной деятельности) – договор об инвестиционной деятельности, одной из сторон которого выступает государство.
- Договор аренды с инвестиционными обязательствами (ГК РФ) – передача государством объекта и (или) участка инвестору во временное владение и пользование за определенную плату с одновременным возникновением у частной стороны инвестиционных обязательств (строительство/реконструкция объекта).

- Энергосервисный контракт (44-ФЗ о контрактной системе) – контракт на выполнение работ, направленных на энергосбережение и повышение энергетической эффективности использования ресурсов. Выплаты инвестору осуществляются за счет достигнутой экономии энергоресурсов. В конкурсе побеждает участник, который предлагает наибольшую экономию ресурсов.
- Договор офсетной закупки (44-ФЗ о контрактной системе) – договор, в рамках которого инвестор открывает новое производство или модернизирует старое, а государство гарантирует, что будет покупать его продукцию в течение нескольких лет. Для инвестора это долгосрочная гарантия сбыта.
- Специальный инвестиционный контракт (488-ФЗ о промышленной политике) – договор, согласно которому инвестор модернизирует или осваивает производство промышленной продукции с помощью внедрения современных технологий, а государство обязуется оказать ему поддержку в виде налоговых и регуляторных льгот (снижение ставок по налогам на прибыль, имущество, транспорт, получение статуса «российский производитель», а для проектов от 3 млрд руб. – возможность выхода на рынок госзаказа как «единственный поставщик»).
- Корпоративная форма партнерства – создание отдельного юридического лица для реализации проекта, в капитале которого государство участвует не менее чем на 50%.

В рамках государственно-частного партнерства, заключаются концессионные соглашения на вложение частных инвестиций в строительство, реконструкцию, эксплуатацию, ремонт объекта на протяжении всего срока его жизни, а при необходимости также в последующую утилизацию. Планируется заключение договора офсетной закупки, в рамках которого будет открыта новая линия ультрапастеризованного молока для образовательных организаций Приморского края. Также в рамках государственно-частного партнерства передаются функции организации питания в образовательных организациях, профессиональным компаниям, специализирующимся в этой области (аутсорсинг).

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

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

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

На информационном стенде должна быть представлена следующая информация:

- ежедневное меню с подписью руководителя и печатью;
- график приема пищи;
- копия примерного десятидневного или двухнедельного меню, утвержденного руководителем общеобразовательной организации;
- контактная информация (телефоны) организации, предоставляющей услугу питания;
- "Правила оказания услуг общественного питания", утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036;
- Федеральный закон от 07 февраля 1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей";
- контактная информация отдела по защите прав потребителей администрации района, на территории которого находится общеобразовательная организация;
- горячая линия территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю;
- книга отзывов и предложений типовой формы; заявления пронумерованы, страницы прошнурованы и скреплены печатью и подписью руководителя организации.

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

На сайте организации в обязательном порядке должно быть:

- нормативные документы, регламентирующие работу школьной столовой;
- примерное меню;
- информация о родительском контроле,

а также в соответствии с постановлением 1802:

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

Внедрение цифровой платформы автоматизированного мониторинга школьного питания осуществляется совместно с Федеральным центром мониторинга питания обучающихся и используется для контроля реализации проекта горячего питания. Данные, представленные в таблице 5 были проанализированы в период с марта по май текущего года (2022 г).

Таблица 5

Количество образовательных организаций, охваченных цифровой платформой

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество образовательных организаций (с филиалами)	Количество КШИ (всего)	Количество в ОО+КШИ	Количество образовательных организаций зарегистрированных на платформе ФЦМПО*	Охват образовательных организаций цифровой платформой, %	Количество действующих ссылок, %
1.	Артём	22	3	25	25	100,00	100,00
2.	Арсеньев	9	1	10	10	100,00	100,00
3.	Большой Камень	7	0	7	6	85,71	85,71
4.	Владивосток	78	7	85	78	91,76	91,76
5.	Дальнегорск	12	1	13	13	100,00	100,00
6.	Дальнереченск	6	0	6	6	100,00	100,00
7.	Лесозаводск	14	1	15	15	100,00	100,00
8.	Находка	23	2	25	24	96,00	96,00
9.	Партизанск	9	1	10	10	100,00	100,00
10.	Спасск-Дальний	9	1	10	10	100,00	100,00
11.	Уссурийск	35	3	38	32	84,21	84,21
12.	Фокино	7	0	7	7	100,00	100,00
13.	Анучинский	9	1	10	9	90,00	90,00
14.	Дальнереченский	12	1	13	13	100,00	100,00
15.	Кавалеровский	8	0	8	8	100,00	100,00
16.	Кировский	14	0	14	14	100,00	100,00
17.	Красноармейский	10	0	10	10	100,00	100,00
18.	Лазовский	6	0	6	6	100,00	100,00
19.	Михайловский	14	1	15	14	93,33	93,33
20.	Надеждинский	12	1	13	13	100,00	100,00
21.	Октябрьский	13	1	14	14	100,00	100,00
22.	Ольгинский	9	0	9	9	100,00	100,00
23.	Партизанский	14	1	15	15	100,00	100,00
24.	Пограничный	5	1	6	6	100,00	100,00
25.	Пожарский	13	0	13	13	100,00	100,00
26.	Спасский	18	0	18	17	94,44	94,44
27.	Тернейский	10	0	10	6	60,00	60,00
28.	Ханкайский	14	0	14	14	100,00	100,00
29.	Хасанский*	11	0	11	11	100,00	100,00

30.	Хорольский	11	0	11	11	100,00	100,00
31.	Черниговский	16	2	18	18	100,00	100,00
32.	Чугуевский	18	0	18	16	88,89	88,89
33.	Шкотовский	9	1	10	10	100,00	100,00
34.	Яковлевский	8	0	8	5	62,50	62,50
	ВСЕГО ПО ПК	485	30	515	488	95,50	95,50

*13 школ, 12 пищеблоков и одна школа имеет комнату для приема пищи

Раздел 4. Обеспечение сбалансированности и качества питания обучающихся образовательных организаций региона

4.1. Принципы рационального питания, используемые при разработке сбалансированного меню

Для формирования и сохранения физического, психического здоровья и полноценного усвоения школьной программы важно грамотно организовать питание школьника. Принципы рационального питания, и правила гигиены питания, соблюдение которых имеет ключевое значение в сохранении здоровья ребенка.

Четкий режим питания, учитывающий ритмичность протекания физиологических процессов в организме и предусматривающий три основных приема пищи (завтрак, обед, ужин) и два перекуса (второй завтрак и полдник). Питание в определенные часы способствует полноценному усваиванию пищи и предотвращению желудочно-кишечных заболеваний. В каждой образовательной организации разрабатывается график приема пищи, в зависимости от имеющихся смен в школе. Распределение в процентном соотношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания ребенка в образовательной организации должно распределяться в соответствии с таблицей 3, приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
-----------------	------------	---

Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	Завтрак	20-25%
	Обед	30-35%
	Полдник	10-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	Обед	30-35%
	Полдник	10-15%

Адекватная энергетическая ценность рациона, полностью компенсирующая, но не превышающая энерготраты ребенка, учитывающая возраст, пол, физическую конституцию и интеллектуальную физическую активность ребенка. В зависимости от возраста, усредненно, совокупная энергетическая ценность рациона должна соответствовать: 7-11 лет - 2350 ккал в день, 12 лет и старше – 2720 ккал. Сбалансированность и гармоничность состава рациона по всем пищевым компонентам (белки, жиры, углеводы, макро и микронутриенты) должна быть выдержана. Содержание белков, жиров и углеводов следует поддерживать в соотношении примерно 1:1:4 по массе и по калорийности 10-15%:30%:55-60% соответственно. Содержание растительных и животных белков должно быть в соотношении 2:3. Жиры - преимущественно растительные. Необходимо обеспечивать поступление разнообразных продуктов питания, формирующих рацион. В питании обязательно должны присутствовать разнообразные молочные, мясные, рыбные, яичные блюда, овощи, фрукты, орехи, растительные масла. Все блюда должны обеспечивать высокие органолептические и эстетические качества, следует избегать монотонности и однотипности меню для предотвращения приедаемости.

Главный принцип - щадящая кулинарная обработка, обеспечивающая нутриентную сохранность продуктов при приготовлении блюд (запекание, варка, приготовление на пару), ограничение или исключение жарения и приготовления во фритюре. Приготовление блюд должно осуществляться только из свежих продуктов, с соблюдением сезонности, однако допустимо использовать свежемороженые ингредиенты. Также один из основополагающих принципов - обеспечение биологической безопасности питания. Следует контролировать обеспечение достаточного временного резерва, для неспешного приема пищи. Необходимо выделять не менее 20-30 минут для каждого основного приема пищи

и 10-15 минут для перекусов. Отдельным приемом пищи следует давать молоко или кисломолочный продукт, отделив его от основного приема пищи (в соответствии с п. 5 Постановления Губернатора Приморского края от 6 декабря 2018 года №72-пг «О порядке обеспечения обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных образовательных организациях бесплатным питанием»). Основное (организованное) сбалансированное типовое меню с выбором представлено в Приложение А. Для обеспечения максимальной потребности в нутриентах детей с особенностями в питании, разработаны диетические меню для детей с сахарным диабетом 2 типа (Приложение Б), с непереносимостью глютена и лактозы (Приложение Б1), а также разработано диетическое меню для детей 12 лет и старше (Приложение Б2). При организации питания детей в образовательных организациях категорически запрещается использовать ряд продуктов, приведенных в приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

4.2. Уровень потребления основных пищевых веществ в горячем питании школьников 1-4 классов

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

Таблица 6.

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

Б,Ж,У по меню				Б,Ж,У по меню			
завтрак	б	ж	у	обед	б	ж	у
1	14,7	19,3	82,3	1	21,4	27,1	125,6
2	23,88	22,64	100,1	2	28,97	23,14	76,31
3	20,2	21,3	46,9	3	26,9	26,87	87,74

4	23,28	24,25	64,4	4	28,7	28,89	112,94
5	16,78	15,54	79,5	5	27	26,96	96,75
6	19,28	23,84	82,8	6	21,13	13,01	138,95
7	23,4	16,4	41,5	7	19,48	21,96	104,57
8	15,38	13,9	88,2	8	20	30,88	101,29
9	10,4	14,1	128,5	9	38,87	27,18	110,79
10	20,16	18,14	66,43	10	27,25	25,36	82,03
	18,7	18,9	78,1		26,0	25,1	103,7
норма	15,4-19,24	15,8-19,78	67-83,75	норма	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25

Таблица 6.1.

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

Б,Ж,У по меню				Б,Ж,У по меню			
завтрак	б	ж	у	обед	б	ж	у
1	9,2	12,0	103,5	1	34,2	26,9	101,9
2	21,48	21,14	96,7	2	30,85	26,26	101,93
3	28,3	15,5	68,2	3	23,83	25,68	118,61
4	19,33	17,44	87,86	4	21,13	20,5	102,6
5	19	21,9	64	5	23,85	24,64	90,27
6	10,48	15,96	80,28	6	19,45	21,88	88,55
7	28,5	36,5	77,2	7	28,37	33,78	112,81
8	22,1	27,8	42,3	8	27,07	12,66	114,73
9	10,72	14,52	96,36	9	26,07	32,2	106,33
10	17,16	14,06	76,53	10	33	18,86	90,77
	18,6	19,7	79,3		26,8	24,3	102,9
норма	15,4-19,24	15,8-19,78	67-83,75	норма	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25

Планируемая энергетическая ценность (калорийность) завтрака и обеда, на основе разработанного основного меню, представлена в таблице 7.

Таблица 7.

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

Первый вариант

Дни недели	Завтрак	Обед	Энергетическая ценность, ккал
1	606,7	846,5	1453,2
2	659,7	643	1302,7
3	502,1	734,9	1237
4	573,9	837	1410,9
5	565,9	777,3	1343,2
6	630,9	790,8	1421,7
7	501,1	735,7	1236,8
8	541,9	819,5	1361,4
9	687	847,5	1534,5
10	511,9	664,5	1176,4
итого	578,1	769,7	1347,78
норма	470-588	705-822 ккал	1339-1481
2350 ккал сут	20-25%	470-588 ккал	
	30-35%	705-822 ккал	
	50-60%	1410 ккал	

Второй вариант

Дни недели	Завтрак	Обед	Энергетическая ценность, ккал
1	560,9	769,8	1330,7
2	725,4	786,1	1511,5
3	531,1	830,5	1361,6
4	587,6	781,7	1369,3
5	564,9	713,7	1278,6
6	510,9	786,7	1297,6
7	764,1	910,7	1674,8
8	515	718,7	1233,7
9	577	839	1416
10	520,47	735,5	1255,97
итого	585,7	787,2	1372,977
норма	470-588	705-822 ккал	1339-1481
2350 ккал сут	20-25%	470-588 ккал	
	30-35%	705-822 ккал	
	50-60%	1410 ккал	

4.3. Уровень потребления основных пищевых веществ в горячем питании школьников 5-11 классов

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

Таблица 8.

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

Б,Ж,У по меню				Б,Ж,У по меню			
завтрак	б	ж	у	обед	б	ж	у
1	14,7	15,4	82,3	1	21,7	31,4	128,5
2	27,08	24,54	121,7	2	33,03	26,96	101,37
3	25,2	36,1	51,5	3	31,06	33,22	101,27
4	25,48	23,64	76,5	4	35,49	36	137,15
5	20,14	17,07	102,63	5	27	33,44	104,87
6	19,28	23,84	82,8	6	30,93	18,8	146,17
7	32,1	23,26	47,13	7	28,78	27,56	99,17
8	18,68	15,47	101,33	8	35,93	41,23	109,145
9	11,8	19,5	128,6	9	32,23	32,66	122,26
10	27,56	27,89	75,63	10	29,33	27,86	100,77
	22,2	22,7	87,0		30,5	30,9	115,1
норма	18-22,5	20-23	76,6-95,75	норма	27-31,5	27,6-32,2	114,9-134,05
Б (г/сут)	20-25%	18-22,5		Б (г/сут)	30-35%	27-31,5	
Ж (г/сут)	30-35%	20-23		Ж (г/сут)		27,6-32,2	
У (г/сут)	50-60%	76,6-95,75		У (г/сут)		114,9-134,05	

Таблица 8.1.

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

Б,Ж,У по меню				Б,Ж,У по меню			
завтрак	б	ж	у	обед	б	ж	у
1	9,6	12,2	107,1	1	35,6	33,1	126,1
2	31,38	24,24	100	2	34,83	32,26	108,77

3	32,1	23,56	78,6	3	32,93	32,06	135,37
4	22,87	22,42	93,2	4	22,13	23,56	108,7
5	27,9	32,6	66,3	5	32,23	39,96	101,47
6	10,48	15,96	80,28	6	26,71	27,68	98,71
7	32,6	32,9	82,12	7	32,53	37,06	133,02
8	22,1	27,8	42,3	8	33,17	18,73	112,58
9	12,12	19,92	96,46	9	26,93	36,66	110,97
10	18,81	15,23	84,7	10	35,33	26,86	115,57
	22,0	22,7	83,1		31,2	30,8	115,1
норма	18-22,5	20-23	76,6-95,75	норма	27-31,5	27,6-32,2	114,9-134,05
Б (г/сут)	20-25%	18-22,5		Б (г/сут)	30-35%	27-31,5	
Ж (г/сут)	30-35%	20-23		Ж (г/сут)		27,6-32,2	
У (г/сут)	50-60%	76,6-95,75		У (г/сут)		114,9-134,05	

Планируемая энергетическая ценность (калорийность) завтрака и обеда, на основе разработанного основного меню, представлена в таблице 9.

Таблица 9

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

Первый вариант

Энергетическая ценность меню, ккал		
дни недели	Завтрак	Обед
1	606,7	895,7
2	964,4	722,4
3	780,1	824,7
4	673,8	1026,1
5	645,5	890,7
6	630,9	865,15
7	599,1	765,9
8	621,5	960,95
9	742	954,66
10	563,47	750,1
итого	682,7	865,6

норма	544-680	816-952 ккал
2720 ккал сут	20-25%	544-680 ккал
	30-35%	816-952 ккал
	50-60%	1360 ккал

Второй вариант

Энергетическая ценность меню, ккал		
дни недели	Завтрак	Обед
1	579,9	850,8
2	826,4	722,4
3	780,1	941,7
4	667,8	815,7
5	738,9	731,7
6	510,9	801,84
7	881,62	1032,7
8	515,1	781,1
9	632	902,7
10	563,47	977
итого	669,6	855,8
норма	544-680	816-952 ккал
2720 ккал сут	20-25%	544-680 ккал
	30-35%	816-952 ккал
	50-60%	1360 ккал

Раздел 5. Модернизация материально-технической базы пищеблоков

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

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

персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

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

На пищеблок, работающий на полуфабрикатах, должны поступать мытые или очищенные овощи, полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, рыбные), отвечающие гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности на пищевые продукты для детей школьного возраста. Полуфабрикаты могут поступать от образовательных организаций или от базового предприятия (комбината) питания, расположенных в оптимальной транспортной доступности, позволяющей соблюдать сроки и условия транспортировки полуфабрикатов.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в производственных помещениях.

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

- производственные столы (не менее двух);
- ванны производственные (не менее двух);
- картофелеочистительная машина;
- овощерезательная машина (при необходимости);
- стеллаж (сетчатый для овощей);
- разделочные доски в стойке, ножи на магнитном держателе;
- необходимый инвентарь;
- раковина для мытья рук.

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

Оборудование овощного цеха:

- производственные столы (не менее двух);
- ванны производственные (не менее двух);
- овощерезательная машина или универсальная кухонная машина;
- холодильный шкаф среднетемпературный для овощных полуфабрикатов;
- весы настольные;
- разделочные доски в стойке, ножи на магнитном держателе;
- необходимый инвентарь;
- раковина для мытья рук.

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

Оборудование мясо-рыбного цеха:

- производственные столы для разделки мяса, птицы, рыбы (не менее трех);
- ванны производственные (не менее двух);
- холодильный шкаф среднетемпературный (0/+5°C);
- мясорубка электрическая или универсальная кухонная машина;
- весы настольные отдельно для мяса и рыбы (не менее двух);
- разделочные доски в стойке, ножи на магнитном держателе;
- необходимый инвентарь (гастроемкости для замешивания фаршей и др);
- раковина для мытья рук;

при организации рабочей зоны для обработки яйца:

- стол производственный;
- ванна производственная или перфорированные емкости;
- инвентарь.

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

Оборудование доготовочного цеха:

- производственные столы для каждого вида полуфабрикатов (не менее трех);
- ванны производственные (не менее трех);
- стеллажи;
- среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы;
- овощерезательная машина и (или) универсальная кухонная машина;
- весы настольные;
- разделочные доски в стойке,
- необходимый инвентарь;
- раковина для мытья рук.

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

Оборудование холодного цеха:

- производственные столы (не менее двух);
- ванна производственная 2-х секционная (фрукты, зелень);
- холодильные шкафы среднетемпературные (4 +/- 2°C);
- овощерезательная машина для нарезки сырых и вареных овощей и (или) универсальная кухонная машина;
- машина для нарезки гастрономических продуктов;
- весы настольные;
- разделочные доски в стойке
- необходимый инвентарь (гастроёмкости для хранения нашинкованных овощей и заправки салатов);
- бактерицидная установка для обеззараживания воздуха;
- отдельный холодильник или отдельная зона в холодильнике для хранения суточной пробы;
- раковина для мытья рук.

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

Оборудование горячего цеха:

- производственные столы;
- пароконвекционный шкаф (пароконвектомат);
- плиты электрические;
- сковорода опрокидывающаяся;
- котел электрический;
- электрический кипятильник;
- универсальная кухонная машина для продуктов, прошедших тепловую обработку;
- протирочная (протирорезательная машина);
- стеллажи;
- весы настольные (не менее двух);
- разделочные доски в стойке,
- необходимый инвентарь;
- раковина для мытья рук.

Цех мучных изделий предназначен для выпуска мучных кулинарных изделий (пирожки печеные с фаршами и без, ватрушки, кулебяки и др.) и булочных изделий. Допускается выделение технологического участка в горячем цехе.

Оборудование цеха мучных изделий:

- производственные столы (не менее двух);
- ванна производственная;
- тестомесильная машина;
- шкаф для расстойки;
- пекарский шкаф (или конвекционная печь),
- мукопросеиватель;
- стеллажи;
- весы настольные;
- необходимый инвентарь;
- раковина для мытья рук.

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

Оборудование в помещении для хранения и нарезки хлеба:

- производственный стол;
- хлеборезательная машина (при наличии условий);
- шкаф вентилируемый для хранения хлеба;
- разделочные доски в стойке, ножи на магнитном держателе;
- инвентарь (щипцы, совки, щетки) для удаления крошек;
- раковина для мытья рук.

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

Оборудование в помещении для обработки яиц:

- производственный стол;
- ванны производственные (три);
- овоскоп;
- емкости для обработки яиц (три) промаркированные;
- емкость для чистого яйца промаркированная;
- раковина для мытья рук.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования вспомогательных помещений и организация работы.

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

Моечные отделения посуды.

Планировка помещения моечной столовой посуды должно исключать пересечение потоков чистой и грязной посуды. Моечные ванны, предназначенные для мытья столовой и кухонной посуды и тары, не используют для обработки (мытья) сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов. Моечные ванны для мытья посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости. В моечных помещениях вывешивают инструкции о

правилах мытья посуды и инвентаря с указанием температурных режимов воды в моечных ваннах, концентрации и объемов применяемых моющих средств согласно инструкции по их применению. В моечных отделениях столовой и кухонной посуды необходимо предусматривать дополнительно электроводонагреватели. Моечное отделение столовой посуды предназначено для приема использованной посуды из обеденного зала, очистки ее от остатков пищи, мытья, сушки и хранения. Помещение конструктивно должно иметь окно для приема использованной посуды, либо дверной проем для закатывания передвижных тележек.

Оборудование моечного отделения столовой посуды:

- производственный стол;
- ванна для мытья столовой посуды с маркировкой и маркировкой литража (три шт.). Третья ванна для ополаскивания должна быть с гибким шлангом с душевой насадкой;
- ванна для мытья стеклянной посуды и столовых приборов (две);
- посудомоечная машина;
- решетки (полки) для просушивания посуды;
- стеллажи (шкафы) для хранения чистой столовой посуды;
- электронагреватель для резервного горячего водоснабжения;
- передвижные тележки для сбора грязной посуды (при наличии);
- раковина для мытья рук.

Требования к режиму обработки столовой посуды.

Столовую посуду моют вручную или машинами.

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

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

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

- механическое удаление остатков пищи щетками;

- в первой секции ванны мытье столовой посуды в воде с добавлением специальных моющих средств при температуре не ниже 45°C;
- во второй секции ванны мытье столовой посуды в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- в третьей секции ванны ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с использованием специальной металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание столовой посуды на специальных решетках, полках, стеллажах (на ребре). Вытирание посуды категорически запрещено. После мытья столовая посуда распределяется по группам и хранится в шкафах или на решетках. Должны быть созданы условия (шкафы) для хранения столовой посуды на раздаче. При мытье чайной посуды (чашки, стаканы, бокалы) должен соблюдаться следующий порядок:
 - в первой секции ванны чайную посуду промывают горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств;
 - во второй секции ванны чайную посуду ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой. После мытья столовая и чайная посуда распределяется по группам и хранится в шкафах.

При мытье столовых приборов должен соблюдаться следующий порядок:

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

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

Оборудование моечного отделения кухонной посуды:

- производственный стол;
- ванны производственные с маркировкой и маркировкой литража (две);
- стеллаж для хранения кухонной посуды;
- подтоварники;
- стеллаж для дезинфицирующих средств;
- тара для отходов;
- трап для стока воды;
- раковина для мытья рук.

Требования к режиму обработки кухонной посуды.

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

Порядок мытья кухонной посуды:

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

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой,

просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

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

Оборудование помещения для хранения и мытья тары:

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

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в подсобных помещениях

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

Оборудование камеры:

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

Помещение для хранения уборочного инвентаря.

Оборудование помещения для хранения уборочного инвентаря:

- шкаф;
- стеллаж;
- место для хранения и приготовления растворов моющих и дезинфицирующих средств.

Необходимо предусмотреть сигнальную маркировку уборочного инвентаря санитарных узлов.

Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря пищеблока.

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

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

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

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

Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно использоваться раздельное оборудование, а в универсальных машинах – разные сменные механизмы. Все технологические участки, связанные с изготовлением и выдачей продукции, должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами (весами), прошедшими государственную поверку в установленном порядке, мерным инвентарем, мерной тарой. Производственные цеха пищеблока обеспечиваются достаточным

количеством производственных ванн, производственных столов. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать кухонную посуду из нержавеющей стали.

Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют. Имеющееся на производстве холодильное оборудование, производственные ванны, производственные столы, разделочный инвентарь (доски, ножи), кухонный инвентарь (котлы, кастрюли, гастроемкости), внутрицеховая производственная тара должны иметь специальную маркировку согласно применению продуктов и использоваться согласно маркировке.

Холодильное оборудование имеет маркировку:

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

Производственные столы имеют маркировку:

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

Разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) имеет маркировку:

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

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

Кухонная посуда имеет маркировку:

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

Мерный инвентарь для порционирования блюд метится мерной меткой объема в литрах и миллилитрах. В процессе рабочего дня персонал пищеблока должен строго соблюдать маркировку мест хранения продуктов и использовать холодильное оборудование, производственное оборудование, инвентарь строго в соответствии с маркировкой. Все оборудование, инвентарь должны содержаться в чистоте.

Санитарная обработка технологического оборудования, производственных столов, инвентаря проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Санитарная обработка производственного оборудования производится после полного отключения его от источника питания. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре $+40^{\circ}+50^{\circ}\text{C}$ и насухо вытираются сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Не допускаются разделочные доски из пластмассы или прессованной фанеры, с трещинами или повреждениями. Разделочный инвентарь (доски, ножи и др.) обрабатывают после каждой технологической операции. Мытье разделочных досок и мелкого инвентаря производят в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже $+45^{\circ}\text{C}$, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже $+65^{\circ}\text{C}$ и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллаже на ребре. Хранят разделочный инвентарь в соответствии с назначением (использованием) в каждом производственном цехе, в соответствии с технологическим участком. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться раздельно.

Для хранения разделочных досок предусматриваются стойки, для ножей – магнитодержатели. Для мытья рук во всех производственных цехах устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается. В производственных цехах ежедневно проводится

влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, эффективных в отношении вирусов.

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

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования, инвентаря с последующей дезинфекцией пищеблока, информация об этом заносится в журнал "График генеральных уборок". При необходимости проводится дезинсекция и дератизация. В производственных цехах пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками (бак, ведро). Емкости заполняют не более 2/3 объема. После заполнения емкостей пищевые отходы помещают в охлаждаемые камеры (при наличии) или в другие специально выделенные для этой цели помещения. Отходы от холодильника до машины выносятся в закрытой таре с крышками. Тару после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой +40+50°C и просушивают.

Требования к обработке продовольственного сырья и пищевой продукции

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

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

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

Производственный стол, производственные ванны, емкости для обработки яйца, емкость для хранения чистого яйца должны иметь специальную маркировку. Для обработки яиц используют ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц

в раствор по схеме: 1 – обработка в 1 – 2% теплом растворе кальционированной соды, 2 – обработка в 0,5% растворе разрешенного для этих целей дезинфицирующего средства, с ополаскиванием проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

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

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

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

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

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье, очистку. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

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

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

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

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

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

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, затем вторично в производственных ваннах в условиях холодного цеха. Фрукты должны быть целыми, на фруктах не должно быть гнили, вмятин, царапин. Сводные данные по материально-техническому оснащению пищеблоков образовательных организаций приведены в таблице 10, 10.1 (КШИ).

Таблица 10

Сводные данные по материально-техническому оснащению пищеблоков образовательных организаций (количественные показатели оборудования)

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество единиц оборудования в пищеблоках, ед.	Доля оборудования с максимальным износом оборудования, %	Количество оборудования, которое нуждается в замене ед.
1	Артём	230	25	58
2	Арсеньев	141	28	40
3	Большой Камень	78	21	17
4	Владивосток	1386	32	456
5	Дальнегорск	164	41	68
6	Дальнереченск	84	22	19
7	Лесозаводск	107	48	52
8	Находка	37	29	11
9	Партизанск	107	14	16
10	Спасск-Дальний	90	18	17
11	Уссурийск	458	27	125
12	Фокино	104	28	30
13	Анучинский	113	0	0
14	Дальнереченский	81	22	18
15	Кавалеровский	54	12	7
16	Кировский	90	46	42
17	Красноармейский	96	21	21
18	Лазовский	63	15	10
19	Михайловский	93	46	43
20	Надеждинский	142	24	35
21	Октябрьский	33	0	0
22	Ольгинский	82	12	10
23	Партизанский	13	0	0
24	Пограничный	82	45	37
25	Пожарский	135	42	37
26	Спасский	138	21	30
27	Тернейский	113	22	25
28	Ханкайский	86	36	31
29	Хасанский	105	14	15
30	Хорольский	135	25	35
31	Черниговский	131	42	56
32	Чугуевский	135	41	56
33	Шкотовский	141	9	14
34	Яковлевский	45	6	3
	Итого	5092	28	1434

Таблица 10.1

Сводные данные по материально-техническому оснащению пищеблоков образовательных организаций (КШИ)

№ п/п	Наименование муниципалитета	Количество единиц оборудования в пищеблоках, ед.	Доля оборудования с максимальным износом оборудования, %	Количество оборудования, которое нуждается в замене ед.
1	КГОБУ «Арсеньевская КШИ»	12	0	0
2	КГОБУ «СКШИ VI вида»	6	0	0
3	КГОБУ "Владивостокская КШИ № 1»	15	6	1
4	КГОБУ «Владивостокская КШИ № 2»	22	27	6
5	КГОБУ «СКШИ г. Артема»	20	20	6
6	КГОБУ «Артемовская КШИ»	20	20	6
7	КГОБУ «СКШИ I вида»	17	33	5
8	КГОБУ «Владивостокская КШ-дет сад II вида»	29	0	0
9	КГОБУ «Владивостокская КШ – дет сад IV вида»	25	52	13
10	КГОБУ «Владивостокская КШ-дет сад VII вида»	36	13	5
11	КГОБУ «СКШИ III - IV видов»	18	44	8
12	КГОБУ «Гражданская КШИ»	24	41	10
13	КГОБУ «Краснореченская КШИ»	18	0	0

14	КГОБУ «Лесозаводская КШИ»	8	0	0
15	КГОБУ «Монастырищенская КШИ»	23	39	9
16	КГОБУ «СКШИ, с ограниченными возможностями здоровья, г. Находки»	6	0	0
17	КГОБУ «Находкинская КШ»	18	11	2
18	КГБУ «Николаевская КШИ»	21	19	4
19	КГОБУ «Партизанская КШИ»	13	30	4
20	КГОБУ «Первомайская КШИ»	5	0	0
21	КГОБУ «Пограничная КШИ»	34	6	28
22	КГОБУ «Полтавская КШИ»	5	0	0
23	КГОБУ «Ракитненская КШИ»	11	0	0
24	КГОБУ «Раздольненская КШИ»	11	0	1
25	КГОБУ «Спасская КШИ»	17	0	9
26	КГОБУ «Уссурийская КШИ»	26	0	0
27	КГОБУ «Уссурийская КШ»	28	0	0
28	КГОБУ «Черниговская КШИ»	16	0	0
29	КГОБУ «Шкотовская КШИ»	13	76	10
30	КГОБУ «Приморское спецшкола им. Т.М. Тихого»	12	33	4

	Итого	467	22	103
--	--------------	------------	-----------	------------

Проведенный аудит материально - технического состояния оборудования, инвентаря, посуды, инженерных сетей пищеблоков школьных столовых свидетельствует о 28% материальном износе оборудования и инвентаря. Из 34 обследованных муниципалитетов – только в Анучинском, Октябрьском и Партизанском районах износ оборудования составил 0%. Во всех остальных муниципалитетах используемое технологическое оборудование имеет износ менее 50%.

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

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

Программа замены оборудования пищеблоков школ представлен в таблице 11 и 11.1 (КШИ).

Таблица 11

Программа замены оборудования пищеблоков школ

№	Наименование муниципалитета	Количество оборудования, которое нуждается в замене, ед.	Прогноз замены оборудования				
			2022г.	2023 г.	2024г.	2025г.	2026-2027 гг.
1	Артём	58	8	15	18	11	6
2	Арсеньев	40	0	15	10	7	8
3	Большой Камень	17	3	4	7	3	0
4	Владивосток	457	0	250	150	32	24
5	Дальнегорск	68	0	19	21	14	14
6	Дальнереченск	19	0	5	9	3	2
7	Лесозаводск	52	10	15	15	7	5
8	Находка	11	0	5	6	0	0
9	Партизанск	16	0	5	8	3	0
10	Спасск - Дальний	17	0	10	5	2	0
11	Уссурийск	125	0	95	18	12	0

12	Фокино	30	0	10	7	9	4
13	Анучинский	17	0	12	5	0	0
14	Дальнереченский	18	0	10	8	0	0
15	Кавалеровский	7	0	7	0	0	0
16	Кировский	42	12	9	5	10	6
17	Красноармейский	21	2	15	4	0	0
18	Лазовский	10	0	10	0	0	0
19	Михайловский	43	5	25	13	0	0
20	Надеждинский	35	0	25	5	5	0
21	Октябрьский	8	0	6	2	0	0
22	Ольгинский	10	0	10	0	0	0
23	Партизанский	12	0	5	7	0	0
24	Пограничный	37	5	15	11	6	0
25	Пожарский	37	10	21	6	0	0
26	Спасский	14	0	10	4	0	0
27	Тернейский	25	6	7	2	5	5
28	Ханкайский	31	0	24	6	1	0
29	Хасанский	15	0	4	5	2	4
30	Хорольский	35	2	10	15	8	0
31	Черниговский	56	0	32	12	12	0
32	Чугуевский	58	0	28	21	10	0
33	Шкотовский	26	0	18	5	3	0
34	Яковлевский	3	0	2	1	0	0
ИТОГО:		1470	63	753	411	165	78

Таблица 11.1

Программа замены оборудования пищеблоков коррекционных школ

№	Наименование муниципалитета	Количество оборудования, которое нуждается в замене, ед.	Прогноз замены оборудования				
			2022г.	2023 г.	2024г.	2025г.	2026-2027 гг.
1	КГ ОБУ «Арсеньевская КШИ»	4	0	4	0	0	0
2	КГ ОБУ «СКШИ VI вида»	0	0	0	0	0	0

3	КГОБУ "Владивостокская КШИ № 1»	1	0	1	0	0	0
4	КГОБУ «Владивостокская КШИ № 2»	6	0	6	0	0	0
5	КГОБУ «СКШИ г.Артема»	6	0	3	3	0	0
6	КГОБУ «Артемовская КШИ»	6	0	5	1	0	0
7	КГОБУ «СКШИ I вида»	5	0	3	2	0	0
8	КГОБУ «Владивостокская КШ- дет сад II вида»	0	0	0	0	0	0
9	КГОБУ «Владивостокская КШ – дет сад IV вида»	13	2	3	4	2	2
10	КГОБУ «Владивостокская КШ- дет сад VII вида»	5	0	2	2	1	0
11	КГОБУ «СКШИ III - IV видов»	8	0	1	4	2	1
12	КГОБУ «Гражданская КШИ»	10	0	2	3	4	1
13	КГОБУ «Краснореченская КШИ»	10	3	5	1	1	0
14	КГОБУ «Лесозаводская КШИ»	7	5	2	0	0	0
15	КГОБУ «Монастырищенская КШИ»	9	1	3	2	1	2
16	КГОБУ «СКШИ, ОВЗ, г. Находки»	0	0	0	0	0	0
17	КГОБУ «Находкинская КШ»	2	0	2	0	0	0
18	КГБУ «Николаевская КШИ»	4	0	4	0	0	0
19	КГОБУ «Партизанская КШИ»	4	0	2	1	1	0

20	КГ ОБУ «Первомайская КШИ»	0	0	0	0	0	0
21	КГ ОБУ «Пограничная КШИ»	1	0	1	0	0	0
22	КГ ОБУ «Полтавская КШИ»	3	0	3	0	0	0
23	КГ ОБУ «Ракитненская КШИ»	4	0	0	0	0	
24	КГ ОБУ «Раздольненская КШИ»	10	0	5	3	2	0
25	КГ ОБУ «Спасская КШИ»	9	2	6	1	0	0
26	КГ ОБУ «Уссурийская КШИ»	5	0	2	2	1	0
27	КГ ОБУ «Уссурийская КШ»	12	0	10	2	0	0
28	КГ ОБУ «Черниговская КШИ»	3	0	3	0	0	0
29	КГ ОБУ «Шкотовская КШИ»	10	2	5	3	0	0
30	КГ ОБУ ПСШ им. Т.М. Тихого»	4	0	4	0	0	0
	ИТОГО:	161	15	86	30	13	5

Производственная инфраструктура разных видов школьных столовых определена требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к составу помещений различных видов столовой. Санитарно-техническое обеспечение зала обслуживания школьной столовой представлено в приложении В. Форма паспорта пищеблока представлена в приложении Г.

Раздел 6. Система управления организацией питания в регионе

6.1. Нормативные акты для осуществления питания обучающихся в школе

Система управления организацией горячего питания в регионе и нормативные акты для осуществления питания обучающихся в школе представлены в таблице 12.

Таблица 12

Перечень нормативных документов, необходимых для организации питания обучающихся в школе.

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

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

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный*
	(сотрудники) (приложение №1 с СанПиН 2.3/2.4.3590-20)		руководитель ОО
27	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Зав производством, руководитель ОО
28	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зав производством, руководитель ОО
29	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Зав производством, руководитель ОО
30	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Зав производством, руководитель ОО

Документы разрабатываются к началу учебного года и ежедневно, заполняются образовательной организацией в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. *Ответственного за организацию питания назначает руководитель ОО приказом и прописывает в положении об организации питания.

6.2. Повышение квалификации персонала пищеблоков школьных столовых

Требования к персоналу

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

Классификация персонала предприятий общественного питания.

Персонал предприятий общественного питания подразделяют на следующие основные группы:

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

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

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

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

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

Основные и дополнительные критерии оценки персонала

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

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

Дополнительными критериями персонала являются:

- знание и соблюдение нормативных правовых актов в сфере трудовых отношений и административных правонарушений;

- знание основ нормативных правовых актов в сфере услуг общественного питания, иных нормативных правовых и нормативных документов, касающихся профессиональной деятельности;
 - знание требований нормативных и технических документов на услуги и продукцию детского и взрослого питания;
 - знание и владение профессиональной терминологией в сфере услуг общественного питания согласно нормативным правовым актам;
 - знание и соблюдение профессиональной этики;
 - владение правилами этикета при общении с потребителями:
- для административного персонала:
- способность к организации деятельности предприятий общественного питания и руководству персоналом;
 - способность управлять конфликтными ситуациями;
 - умение правильно распределять обязанности и определять степень ответственности подчиненных.

Общие требования к персоналу.

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

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

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

Должностные инструкции персонала разрабатывают на каждую конкретную должность исходя из требований нормативных правовых актов, а также квалификационных характеристик должностей специалистов и других работников с учетом особенностей функционирования конкретного типа

школьной столовой и должны содержать функциональные обязанности, права и квалификационные требования к персоналу.

Персонал школьной столовой должен знать и соблюдать требования документов:

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

Персонал школьной столовой должен:

- проходить обязательный инструктаж с целью ознакомления с правилами оказания услуг питания в конкретной организации при поступлении на работу;
- обеспечивать безопасность жизни и здоровья потребителей;
- регулярно проходить подготовку по безопасным методам работы, в том числе инструктажи по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности в соответствии с установленными требованиями, знать и выполнять инструкции о действиях в чрезвычайных ситуациях;
- соблюдать нормативные документы, в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, действующие на территории государства, принявшего стандарт, в том числе правила личной гигиены и гигиены рабочих мест;
- проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры;
- соответствовать этическим нормам поведения обслуживающего персонала (вежливость, тактичность, доброжелательность, внимательность и предупредительность) в отношениях с потребителями в пределах своих должностных обязанностей;
- должен уделять особое внимание и оказывать необходимую помощь потребителям с ограниченными физическими возможностями, в том числе инвалидам;

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;
- после обработки яиц, перед их разбивкой работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства;
- сообщить администрации и обратиться за медицинской помощью при появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Требования к персоналу при обслуживании на линии раздачи

Персонал на линии раздачи должен:

- соблюдать чистоту и порядок на линии раздачи;
- знать ассортимент, указанный в меню (выход, состав, способы и технологические особенности приготовления блюд);
- поддерживать на раздаче весь указанный в меню ассортимент блюд и изделий в течение всего рабочего дня;
- блюда отпускать строго по весу (объему), указанным в меню;
- при порционировании блюд использовать мерный инвентарь;
- порционирование и подачу блюд (изделий) осуществлять в перчатках;
- соблюдать температуру подачи блюд;
- помогать с выбором, отвечать на вопросы;

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

Требования к персоналу школьных столовых в соответствии с должностями.

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

Повышение квалификации персонала пищеблоков осуществляется постоянно в течение учебного года, просматриваются обучающие лекции от Методического объединения «Центр профессионального роста» по темам организации школьного питания («Правила составления меню и организация питания детей в образовательной организации», «Мониторинг горячего питания детей в ОО», «Организация индивидуального питания детей в образовательной организации в соответствии с действующими СанПиН» и т.д.) от Федерального центра мониторинга питания обучающихся по темам: «Региональные стандарты», «Совершенствования системы контроля качества питания», «Производственный контроль на основе принципов ХАССП», «Разработка тех. Паспорта пищеблоков ОО» и т.д. Количество работников, прошедших обучение по программам производственного контроля по принципам ХАССП составляет более 50%.

6.3. Формирование кадрового резерва поваров пищеблоков школ

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

6.4. Особенности обслуживания и организации школьного питания разного типа столовых

Общие требования.

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

Подготовка к организованному питанию:

- столы накрываются в соответствии с нумерацией столов, утвержденной администрацией;
- горячие напитки (чай, какао, кофейный напиток и др.), холодные напитки (компот, кисель и др.) должны быть готовы за 20-30 мин. до начала перемены;
- розлив для организованного питания, нарезку хлеба персонал производит за 15 мин. до начала приема пищи;
- холодные закуски, суп, основные горячие блюда (вторые) должны быть готовы за 20-30 мин. до начала перемены;
- порционирование для организованного питания персонал производит за 10 мин. до начала приема пищи.

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

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

Подача блюд (изделий) на линии раздачи.

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

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

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

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

При отпуске блюд без соуса основной продукт кладут сверху на гарнир.

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

Мучные кулинарные и булочные изделия подают щипцами на пирожковые тарелки.

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

4.3.2. Особенности обслуживания и организации школьного питания через буфет-раздаточную

Буфет-раздаточная осуществляет реализацию блюд, поставляемых из столовой заготовочной, а также изготовление блюд ограниченного ассортимента несложного приготовления.

Рекомендуемый порядок приема продукции в буфет-раздаточную.

Поступающие в буфет-раздаточную полуфабрикаты и (или) готовая продукция должны:

- соответствовать требованиям технической документации;
- сопровождаться документами поставщика, подтверждающими их происхождение (товарно-транспортная накладная);
- сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и качество:

а) на покупные товары:

- сертификаты или декларации о соответствии, свидетельство о государственной регистрации для продуктов специального назначения, допускается наличие товарно-сопроводительных документов, оформленных поставщиком, содержащих по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший), заверенные подписью и печатью поставщика с указанием его адреса и телефона;

б) на продукцию собственного производства:

- заборные листы (при поставке из головного предприятия) или удостоверение качества (при поставке продукции сторонней организацией); иметь маркировочные ярлыки на упаковке продукции с указанием установленных сведений. Документы и маркировочные ярлыки должны быть сохранены до окончания реализации продукции.

При приеме буфетчик проводит проверку по вопросам: соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству; сроки годности полуфабрикатов, блюд, изделий; визуальный контроль качества каждой партии поступающей продукции (методом органолептической оценки по показателям: внешнему виду, запаху, текстуре (консистенции)); соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товарно-сопроводительных документах (проведение идентификации); соответствие маркировки и упаковки продукции требованиям технических условий и технологических инструкций.

При нарушении вышеперечисленных требований буфетчик сообщает руководителю организации, что продукция не подлежит приему, о чем составляется акт, и продукция возвращается поставщику.

Особенности обслуживания и организации школьного питания через буфет школьной столовой

Наряду с основным питанием в школьной столовой рекомендуется организация работы буфета, который должен располагаться на площади зала обслуживания школьной столовой с достаточным ассортиментом пищевых продуктов здорового питания и кулинарной продукции.

Содержание буфета:

- витрины должны быть заполнены в течение всего рабочего дня, свободных пространств на полках быть не должно;
- вся продукция промышленного производства должна пройти предпродажную подготовку и быть чистой;
- недопустимо наличие в продаже продукции промышленного производства с отклеенными этикетками, без опознавательных знаков, в деформированной упаковке;
- весь товар выставляется лицевой стороной к посетителю;

- недопустимо наличие на витринах пустой и использованной посуды, грязного инвентаря;
- вся посуда и инвентарь, используемые в буфете, должны быть стандартными, одного вида;
- перед каждым видом продукции устанавливают единообразные стандартные ценники.

Порядок приема продукции в буфет.

Поступающие в буфет из столовой готовая продукция собственного производства и продукция промышленного изготовления в потребительской упаковке должны:

- соответствовать требованиям технической документации с обеспечением прослеживаемости (идентификации) пищевой продукции;
- реализация полуфабрикатов, готовых блюд и других изделий вне организации общественного питания должна осуществляться при наличии сопроводительных документов (товарно-транспортной накладной, удостоверения о качестве и безопасности, декларации или сертификата о соответствии).

Документы и маркировочные ярлыки необходимо сохранять до окончания реализации продукции.

Порядок оформления ценников, прейскуранта на продукцию, реализуемую в буфете.

Вся продукция, реализуемая в буфете, обеспечивается единообразными, четко оформленными (напечатанными) ценниками. При оформлении ценников на представленный в буфете ассортимент учитывать требования, установленные «Правилами продажи отдельных видов товаров».

На ценнике указывать:

- наименование продукции (полное, точное);
- сведения о весе (объеме);
- цена за вес (объем) товара;
- подпись материально-ответственного лица или печать организации;
- дата оформления ценника.

Ценник оформляют на каждый вид изделия и располагают рядом с продукцией. Возможно оформление прейскуранта на буфетную продукцию (рекомендуемый формат А4) с указанием:

- наименования организации, предприятия;
- наименования продукции;
- сведений о весе (объеме);
- цена за вес (объем) продукции.

Прейскурант подписывает руководитель организации, заведующий столовой, калькулятор.

6.5. Требования к организации внутреннего контроля процессов производства

Организация внутреннего контроля процессов производства основывается на принципах применения ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points) и должна быть основой для программы производственного контроля (далее – ППК). Применение ППК на основе ХАССП в школьной столовой позволяет работать эффективно и в рамках санитарно-эпидемиологического законодательства. Несмотря на отличия между ППК и ХАССП, обе эти системы направлены на то, чтобы обеспечить безопасность выпускаемой продукции. Разработка ППК на основе принципов ХАССП предоставляют школьной столовой возможность оценивать и контролировать факторы и процессы, которые оказывают прямое или косвенное влияние на безопасность продукции. Программа производственного контроля по принципам ХАССП представлена в приложении Е.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в организации с применением принципов ХАССП.

Принципы ХАССП в школьной столовой:

1. Анализ рисков

Проведение полного анализа рисков при помощи оценки значимости опасных факторов абсолютно на всех этапах жизненных циклов пищевых продуктов, которые находятся под контролем предприятия-изготовителя.

Здесь же оценивается вероятность рисков, и вырабатываются меры для их предотвращения, а также сводятся к минимуму выявленные опасные факторы.

2. Критические контрольные точки (далее – ККТ).

Определение критических точек контроля, в рамках которых жесткий контроль помогает предотвратить потенциальную опасность или при помощи конкретных мер свести к нулю возможность появления рисков.

3. Критические пределы для ККТ.

Установление критических пределов для ККТ. Здесь же определяют критерии, которые показывают, что процесс полностью находится под контролем. Разработчики системы формируют лимиты и допуски, которые нужно соблюдать, чтобы в критических точках ситуация не вышла из-под контроля.

4. Система мониторинга и контроль.

Установление процедур мониторинга всех ККТ. Для этого должны быть установлены системы наблюдения в критических точках и должны создаваться разные инспекции при помощи регулярного анализа и других разных видов надзора.

5. Корректирующие действия.

Разработка корректирующих действий, которые нужно предпринимать в тех случаях, когда наблюдения и инспекция свидетельствуют о том, что ситуация может выйти из-под контроля. Составление регламента для персонала, в случае превышения предельных значений для каждой ККТ. Разработка инструкций и определение корректирующих действий для восстановления пределов ККТ.

6. Верификация (проверка системы ХАССП).

Разработка системы верификационных мероприятий для проверки и контроля правильности функционирования системы ХАССП в школьной столовой.

7. Документация ХАССП.

Разработка полного комплекта документации, в том числе, журналов и инструкций по ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза в процессе её производства и реализации.

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП должна включать следующие данные

- требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- перечень ККТ процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- предельные значения параметров, контролируемых в ККТ;
- порядок мониторинга ККТ процесса производства (изготовления);
- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений;
- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных;

- требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

Требования к ведению документации на пищеблоке представлены в приложении Ж. Требования к организации внутреннего контроля процессов производства продукции в школьной столовой представлены в приложении З.

6.6. Требования к разделу программы здоровья, посвященному популяризации здорового питания.

В программе здоровья должен присутствовать раздел, в котором будут описаны мероприятия по пропаганде здорового питания обучающихся.

Цель данного раздела - совершенствование системы питания и формирование у детей и подростков ценностного отношения к основам культуры питания.

Задачи, которые при этом решаются:

- расширение знаний обучающихся о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья;
- формирование готовности соблюдать эти правила;
- формирование навыков правильного питания, как составной части здорового образа жизни;
- предупреждение заболеваний и сохранение здоровья школьников;
- просвещение педагогов и родителей в вопросах организации правильного питания.

Прогнозируемый результат:

- улучшение состояния здоровья школьников по показателям заболеваний, зависящим от качества питания;
- 100% охват горячим питанием обучающихся;
- обеспечение комфортных условий для организации образовательного процесса;
- повышение уровня знаний родителей и обучающихся по вопросам здорового питания, здорового образа жизни.

7. Идентификаторы эффективности организации питания

Качественное и доступное школьное питание – обязательное условие его организации для обеспечения здоровья и успеваемости обучающихся. Школьное питание должно быть доступным, рациональным, сбалансированным. В школе должны формироваться навыки правильного пищевого поведения. Правильно организованные завтраки и обеды в школе с учетом принципов рационального и сбалансированного питания при условии соблюдения действующих санитарных правил и норм, качественного обслуживания, возможности выбора блюда способствуют улучшению работоспособности, отдалению развития утомления, стремлению школьников к общению со сверстниками, к благоприятному эмоциональному восприятию процесса приема пищи.

Школьное питание в жизни школьника – источник пищевых веществ и энергии, необходимый для жизнедеятельности, в том числе для успешной учебы. Школьное питание должно составлять культуру питания, которую необходимо прививать обучающимся. Адекватное питание необходимо для поддержания здоровья школьников, с учетом анатомо-функционального развития органов и систем организма.

Государственная система организации питания детей в школах России имеет современную нормативно-правовую базу, обеспечивает возможности использования современных технологий производства пищевых продуктов, переоснащение пищеблоков современным технологическим оборудованием, разработку, утверждение рационов питания и примерные циклические меню для учащихся, реализацию образовательных программ для детей и их родителей, педагогов в целях формирования культуры здорового питания. Оценка эффективности модернизации в образовательных учреждениях системы питания детей позволила совершенствовать систему мониторинга организации школьного питания и показала позитивное развитие школьного питания во всех регионах Приморского края. В таблице 13 представлен рейтинг муниципальных образований Приморского края, разработанный на основе базы данных Федерального центра мониторинга питания обучающихся (ФЦМПО).

Таблица 13 – Рейтинг муниципальных районов

№ п/п	Наименование МО	Наличие на сайте школы раздела по организации питания, % от общего количества школ		Наличие ежедневного меню для обучающихся начальных классов на сайте, % от общего количества школ		Несоответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленной норме, % с отклонениями от нормы, среднее за 3 месяца (завтрак+обед)		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		Трудоустройство выпускников профильных колледжей и техникумов в пищеблоках школ, чел., % от общего количества выпускников		Повышение квалификации сотрудников пищеблоков школьных столовых по программе производственного контроля на принципах ХАССП, чел., % от общего количества сотрудников в пищеблоках школ	
		Постановление Правительства РФ № 1802 (MP 2.4.0179-20 п. 2.7)		Постановление Правительства РФ № 1802 (MP 2.4.0179-20 п. 2.7)		СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9		Региональная программа модернизации пищеблоков школ школьных столовых		СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.9		Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п.2		Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п.2		Протокол совещания Т.А. Голиковой от 01.02.22г., п.2	
		Итого	Баллы	Итого	Баллы	Итого (количество о меню с отступлением вниз)	Баллы	Итого	Баллы	Итого	Баллы	Итого	Баллы	Итого	Баллы	Итого	Баллы
1.	Артем	имеется	1	имеется	1	152	0.15	75	0.75	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
2.	Арсеньев	имеется	1	имеется	1	82.3	0.8	72	0.72	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
3.	Большой Камень	имеется	1	имеется	1	0	1	79	0.79	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
4.	Владивосток	имеется	1	имеется	1	82.3	0.8	68	0.68	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
5.	Дальнегорск	имеется	1	имеется	1	10	0.9	59	0.59	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
6.	Дальнереченск	имеется	1	имеется	1	6.6	0.4	78	0.78	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
7.	Лесозаводск	имеется	1	имеется	1	139	0.1	52	0.52	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
8.	Находка	имеется	1	имеется	1	231	0.1	71	0.71	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
9.	Партизанск	имеется	1	имеется	1	69	0.6	86	0.86	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
10.	Спасск-Дальний	имеется	1	имеется	1	274	0.1	82	0.82	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
11.	Уссурийск	имеется	1	имеется	1	0	1	73	0.73	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
12.	Фокино	имеется	1	имеется	1	66	0.6	72	0.72	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
13.	Алукский	имеется	1	имеется	1	0	1	100	1	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
14.	Дальнереченский	имеется	1	имеется	1	43	0.6	78	0.78	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
15.	Кавалеровский	имеется	1	имеется	1	22	0.8	88	0.88	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
16.	Кировский	имеется	1	имеется	1	25	0.8	54	0.54	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
17.	Красноармейский	имеется	1	имеется	1	61	0.6	79	0.79	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
18.	Лазовский	имеется	1	имеется	1	9	0.9	85	0.85	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
19.	Михайловский	имеется	1	имеется	1	27	0.8	54	0.54	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
20.	Надлерский	имеется	1	имеется	1	54	0.5	76	0.76	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
21.	Октябрьский	имеется	1	имеется	1	80	0.8	100	1	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
22.	Ольгинский	имеется	1	имеется	1	0	1	88	0.88	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
23.	Партизанский МР	имеется	1	имеется	1	69	0.6	100	1	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
24.	Пограничный	имеется	1	имеется	1	38	0.7	55	0.55	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
25.	Пожарский	имеется	1	имеется	1	143	0.1	58	0.58	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
26.	Спасский	имеется	1	имеется	1	50	0.5	79	0.79	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
27.	Теревский	имеется	1	имеется	1	7	0.7	78	0.78	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
28.	Хавинский	имеется	1	имеется	1	101	0.1	64	0.64	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
29.	Хасавский	имеется	1	имеется	1	35	0.7	86	0.86	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
30.	Хорольский	имеется	1	имеется	1	0	1	75	0.75	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
31.	Черняговский	имеется	1	имеется	1	65	0.6	58	0.58	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
32.	Чугуевский	имеется	1	имеется	1	60	0.6	59	0.59	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
33.	Шкотовский	имеется	1	имеется	1	10	0.9	91	0.91	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1
34.	Яковлевский	имеется	1	имеется	1	11	0.9	94	0.94	имеется	1	имеется	1	не требуется	1	имеется	1

* Заполняется на муниципальном уровне



Рейтинг
МО

6.9
7.57
7.79
7.48
7.49
7.18
6.62
6.81
7.46
6.92
7.73
7.32
8
7.38
7.68
7.34
7.39
7.75
7.34
7.26
7.8
7.88
7.6
7.25
6.68
7.29
7.48
6.74
7.56
7.75
7.18
7.19
7.81
7.84

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

Приложение А
к Региональному стандарту
Приморского края

ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ

понедельник

Школа		7-11 лет												
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Первая смена (завтрак)														
Вариант 1														
TK№209	Каша пшеничная молочная	200	7.1	6.9	34.2	268	0	1.9	21.8	0.8	110	207.2	62.7	1.77
TK№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
TK№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
TK№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	8.3	0.1	75	0	0	0.4	0.1	0.24	0.3	0	0
NR№75	Сыр (порциями)	10	2.32	2.95	0	35.8	0	0	2.6	0	8.81	50	3.5	0.1
TK№302	Чай с лимоном	200	0.2	0	9.3	38	0	2.7	0	0.02	24	9.1	3.46	1.56
	Яблоко	130	0.5	0.5	12.7	61.1	2.6	13	6.5	0.26	20.8	14.3	11.7	2.86
	Итого за прием пищи:	610	14.7	19.29	82.3	606.7	2.72	17.6	31.87	1.58	180	325.9	104	7.83
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
Вариант 2														
TK№210	Каша рассыпчатая с фруктами	185	3.79	2.59	48.74	234	0.05	1	11.1	0.4	22.2	88.8	35.15	0.9
TK№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
TK№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
TK№1.3	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	8.3	0.1	75	0	0	0.4	0.1	0.24	0.3	0	0
TK№458	Чай с медом	200	0.4	0.1	14.9	62	0	0	0	0	7.5	11	4.8	0.95
	Груша	130	0.5	0.4	13.4	61.1	0.02	6.5	2.6	0.52	24.7	20.8	15.6	2.99
	Итого за прием пищи:	585	9.27	12.03	103.14	560.90	0.19	7.5	14.67	1.42	70.8	165.9	78.15	6.38
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
Вторая смена (обед)														
Вариант 1														
TK№8	Салат из белокочанной капусты с яблоками	60	1.1	2.7	5.7	55	0.01	7	0	1.5	20	17	9	0.5
TK№58	Борщ	200	1.6	4.32	10.24	88.8	0	5.72	0	1.9	30	28	15.4	0.782
TK№136	Котлета из курицы/ соуса красной основной	90/30	6.12	14.67	7.92	189	0.05	0	20	0.5	30	80	11	1.5
TK№227	Макароны отварные	185	6.5	4.4	40	233	0.08	0	42	1	16	60	10	1.4
TK№325	Кисель из яблок	200	0.1	0.1	27.6	111	0	0.8	0	0	9	10.2	2.6	0.68
TK№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	50	3.95	0.5	24.15	117.5	0.1	0	0	0.3	11.5	30	16.5	0.95
TK№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	30	1.98	0.36	10.02	52.2	0.06	0	0	0.1	10.5	15	14.1	1.17
	Итого за прием пищи:	725	21.35	27.05	125.63	846.5	0.3	13.52	62	5.3	127	240.2	78.6	6.982
	Молоко в т/п или к/м продукт	200	5.8	5	9.6	108	0.04	1.2	0.04	0	242	180	28	0.2
Вариант 2														
TK№13	Салат из свежих помидоров	60	0.6	3	29	50	0.03	15	0	1.7	7	13	9	0.5
TK№ 55	Щи	200	1.6	4.32	7.04	150	0.02	7.98	0	1.88	27.6	22.4	11	0.47
TK№334	Запеканка картофельная с мясом	240	27.36	18.84	20.4	360	0.24	13.2	31.2	1.32	36	267.6	52.8	4.128
TK№326	Кисель из ягод	200	0.2	0.1	19.5	81	0	1	0	0.2	8.8	5.4	1.4	0.12
TK№1.5	Хлеб пшеничный (пшеничный)	40	3.16	0.4	19.32	94	0.08	0	0.57	0.3	9.2	30	13.2	0.76
TK№1.5	Хлеб пшеничный (ржаной)	20	1.32	0.24	6.68	34.8	0.04	0	0	0.1	7	15	9.4	0.78
	Итого за прием пищи:	760	34.24	26.9	101.94	769.80	0.41	37.18	31.77	5.50	95.6	353.4	96.8	6.758

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приморский край (среднее за 10 дней)

Калорийность по меню		
дни недели	з	о
1	606.7	846.5
2	659.7	643
3	502.1	734.9
4	573.9	837
5	565.9	777.3
6	630.9	790.8
7	501.1	660.9
8	541.9	819.5
9	687	847.5
10	511.9	664.5
итого	578.1	762.2
норма	470-588	705-822 ккал
2350 ккал сут	20-25%	470-588 ккал
	30-35%	705-822 ккал
	50-60%	1410 ккал

Б,Ж,У по меню				Б,Ж,У по меню			
завтрак	б	ж	у	обед	б	ж	у
1	14.7	19.3	82.3	1	21.4	27.1	125.6
2	23.88	22.64	100.1	2	28.97	23.14	76.31
3	17	22.2	51.4	3	26.9	26.87	87.74
4	23.28	24.25	64.4	4	28.7	28.89	129.4
5	16.78	15.54	79.5	5	27	26.96	96.75
6	19.28	23.84	82.8	6	19.8	13.01	138.95
7	23.4	16.4	41.5	7	21.86	21.86	86.97
8	15.38	13.9	88.2	8	20	30.88	101.29
9	10.4	14.1	128.5	9	38.87	27.18	110.79
10	20.16	18.14	66.43	10	27.25	25.36	82.03
	18.4	19.0	78.5		26.1	25.1	103.6
норма	15,4-19,24	15,8-19,78	67-83,75	норма	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25

Калорийность по меню

дни	з	о
1	560.9	769.8
2	725.4	786.1
3	531.1	830.5
4	587.6	781.7
5	564.9	713.7
6	510.9	786.7
7	764.1	910.7
8	515	718.7
9	577	839
10	520.47	735.5
итого	585.7	787.2
норма	470-588	705-822 ккал
2350 ккал сут	20-25%	470-588 ккал
	30-35%	705-822 ккал
	50-60%	1410 ккал

Б,Ж,У по меню				Б,Ж,У по меню			
завтрак	б	ж	у	обед	б	ж	у
1	9.3	12.3	103.4	1	34.2	26.9	101.9
2	21.48	21.14	96.7	2	30.85	26.26	101.93
3	28.3	15.5	68.2	3	23.83	25.68	118.61
4	19.33	17.44	87.86	4	21.13	20.5	102.6
5	19	21.9	64	5	23.85	24.64	90.27
6	10.48	15.96	80.28	6	19.45	21.88	88.55
7	28.5	36.5	77.2	7	28.37	33.78	112.81
8	22.1	27.8	42.3	8	27.07	12.66	114.73
9	10.72	14.52	96.36	9	26.07	32.2	106.33
10	17.16	14.06	76.53	10	25	18.86	90.77
	18.6	19.7	79.3		26.0	24.3	102.9
норма	15,4-19,24	15,8-19,78	67-83,75	норма	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25

НД на салат из папоротника

Технико - технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №1

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из папоротника

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Салат из папоротника, 60 г», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Салат из папоротника, 60 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Папоротник	75	50	7.5	5
Лук репчатый	10	8	1	0.8
Морковь	14	10	1.4	1
Масло растительное	5	5	0.5	0.5
Соль	1	1	0.1	0.1
Выход готового блюда	-	60	-	-

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Технология приготовления. Первичная обработка овощей: овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной воде не менее 5 минут с использованием дуршлага, сеток. Папоротник соленный замачивают в воде. Очищают, нарезают, отваривают до готовности. Лук, морковь нарезают соломкой, припускают в масле растительном до готовности, охлаждают. Все ингредиенты смешивают, заправляют солью, отпускают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Внешний вид – овощи нарезаны тонкой соломкой
Консистенция - хрустящая, сочная

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов, умеренно соленый

Реализация блюда происходит порционно. При температуре 14-16°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03

Срок реализации: не более 2-х часов

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодного блюда «Салат из папоротника, 60 г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Салат из папоротника, 60 г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

№ реп.	Пример пищевого назначения блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)				ЭЦ, ккал	Витаминный состав (мг)					Минеральный состав (мг)		
			Б	Ж	У	Щ		С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe	
															7-11 лет
ТТК №1	Салат из папоротника*	60	2	4.6	3.8	60.8	0.019	10.09	459.1	2.034	19.18	52	21.25	0.67	
			12 лет и старше												
ТТК №1	Салат из папоротника*	100	3.4	7.6	6.3	101.4	0.032	16.81	765.2	3.374	31.96	86.7	35.41	1.127	

Технико - технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №2

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток медовый

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Напиток медовый», применяется для приготовления и реализации в общеобразовательных организациях

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления «Напиток медовый», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года), иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мед	20	20	2	2
Вода	210	210	21	21
Лимон	15	6	1.5	0.6
Выход готового блюда	-	200	-	-

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Технология приготовления.

Воду довести до кипения. В горячей воде растворить мед, кипятить сироп около пяти минут.

Добавить в напиток лимонный сок (или добавить в него лимонную кислоту).

Остудить. Напиток подавать холодным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Внешний вид, цвет – напиток золотистого цвета, слегка мутный.

Вкус и запах - приятный вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Реализация блюда происходит порционно. При температуре 14-16°С. Хранение в мармитах и транспортировка допускается в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03

Срок реализации: не более 2-х часов

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Напитка медового 200г», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

6.2 Микробиологические показатели «Напитка медового 200г» должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими в Российской Федерации.

№ реп.	наим пицц, наименование бля	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
ТТК №2	Напиток медовый	200	0	0	6.4	26.2	0	0.16	0	0	10.1	1.4	2.24	0.06

1 вариант 12 и старше

Приморский край (среднее за 10 дней)

Калорийность по меню		
дни недели	з	о
1	606.7	895.7
2	964.4	722.4
3	780.1	824.7
4	673.8	1026.1
5	645.5	890.7
6	630.9	865.15
7	599.1	765.9
8	621.5	960.95
9	742	954.66
10	563.47	750.1
итого	682.7	865.6
норма	544-680	816-952 ккал
2720 ккал сут	20-25%	544-680 ккал
	30-35%	816-952 ккал
	50-60%	1360 ккал

Б,Ж,У по меню		
завтрак	б	ж
1	14.7	15.4
2	27.08	24.54
3	25.2	36.1
4	25.48	23.64
5	20.14	17.07
6	19.28	23.84
7	32.1	23.26
8	18.68	15.47
9	11.8	19.5
10	27.56	27.89
	22.2	22.7
норма	18-22,5	20-23
Б (г/сут)	20-25%	18-2
Ж (г/сут)		20-
У (г/сут)		76,6-

1 вариант 12 и старше

Б,Ж,У по меню				
у	обед	б	ж	у
82.3		21.7	31.4	128.5
121.7		33.03	26.96	101.37
51.5		31.06	33.22	101.27
76.5		35.49	36	137.15
102.63		27	33.44	104.87
82.8		30.93	18.8	146.17
47.13		28.78	27.56	99.17
101.33		35.93	41.23	109.145
128.6		32.23	32.66	122.26
75.63		29.33	27.86	100.77
87.0		30.5	30.9	115.1
76,6-95,75	норма	27-31,5	27,6-32,2	114,9-134,05
22,5	Б (г/сут)	30-35%	27-31,5	
-23	Ж (г/сут)		27,6-32,2	
95,75	У (г/сут)		114,9-134,05	

2 вариант 12 и старше

Приморский край (среднее за 10 дней)

Калорийность по меню		
дни недели	з	о
1	579.9	850.8
2	826.4	722.4
3	780.1	941.7
4	667.8	815.7
5	738.9	731.7
6	510.9	801.84
7	881.62	1032.7
8	515.1	781.1
9	632	902.7
10	563.47	977
итого	669.6	855.8
норма	544-680	816-952 ккал
2720 ккал сут	20-25%	544-680 ккал
	30-35%	816-952 ккал
	50-60%	1360 ккал

завтрак	Б.Ж.У по меню			обед	Б.Ж.У по меню		
	б	ж	у		б	ж	у
1	9.6	12.2	107.1		35.6	33.1	126.1
2	31.38	24.24	100		34.83	32.26	108.77
3	32.1	23.56	78.6		32.93	32.06	135.37
4	22.87	22.42	93.2		22.13	23.56	108.7
5	27.9	32.6	66.3		32.23	39.96	101.47
6	10.48	15.96	80.28		26.71	27.68	98.71
7	32.6	32.9	82.12		32.53	37.06	133.02
8	22.1	27.8	42.3		33.17	18.73	112.58
9	12.12	19.92	96.46		26.93	36.66	110.97
10	18.81	15.23	84.7		35.33	26.86	115.57
	22.0	22.7	83.1		31.2	30.8	115.1
норма	18-22.5	20-23	76,6-95,75	норма	27-31,5	27,6-32,2	114,9-134,05
Б (г/сут)		18-22,5		Б (г/сут)		27-31,5	
Ж (г/сут)	20-25%	20-23		Ж (г/сут)	30-35%	27,6-32,2	
У (г/сут)		76,6-95,75		У (г/сут)		114,9-134,05	

Приложение Б
к Региональному стандарту
Приморского края

1 день. Для детей с сахарным диабетом 2 типа

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

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

2 день. Для детей с сахарным диабетом

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

3 день. Для детей с сахарным диабетом

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

4 день. Для детей с сахарным диабетом

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

5 день. Для детей с сахарным диабетом

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

6 день. Для детей с сахарным диабетом

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

7 день. Для детей с сахарным диабетом

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

8 день. Для детей с сахарным диабетом

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

9 день. Для детей с сахарным диабетом

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

10 день. Для детей с сахарным диабетом

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

Приложение Б1
к Региональному стандарту
Приморского края

1 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 /268	Каша рисовая молочная	210	4	10	40	310	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
пермь 2013 /496	Какао с молоком	200	4,1	3,54	16,6	115	0,02			100	1	100	100	1			
пермь 2013 /7	Сыр	30	0,005	0,005	0	68						100	100				1
Итого за Завтрак						603	0,3	0,35	15,0	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3,0
Обед																	
пермь 2013 /19	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,9	5,1	4	64	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2

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

2 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 / 185	Каша кукурузная молочная	200	12	8	46	350	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
пермь 2013 /549	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1

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

3 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
пермь 2013 /237	Запеканка из творога с фруктами	150	12	11	55	350	0,22	0,1	13	60	1	95	45	1	0,025	30	1,2
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
пермь 2013 /394	Чай с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
пермь 2013 /518	сок фруктовый	200	0,98		20	100						50	100				1
Итого за Завтрак						679	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
пермь 2013 /26	Салат из сырых овощей	80	1	8	4,5	100	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
пермь 2013 /58	Борщ с картофелем	200	3,5	5,0	22	110	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2

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

4 день. Для детей с непереносимостью глютена

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

	Салат из свеклы с солеными огурцами	80	2,5	6,2	24	90	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Суп с рыбными консервами	200	8,6	10,0	20,0	140	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Пюре картофельное	150	4,2	8,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100				2
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Бефстроганов из отварной говядины	150	19,4	13,5	4,1	224	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Компот из вишен и яблок	200	0,20	0,10	21,10	98	0,1	0,05	10								
Итого за Обед						836	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20

5 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша кукурузная молочная	200	10	8	46	300	0,22	0,1	13	60	1	50	45	1	0,025	30	1,2
	Суфле мясное	80	6,5	10	0,75	85						100	100				1
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80

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

6 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	

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

7 день. Для детей с непереносимостью глютена

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

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

8 день. Для детей с непереносимостью глютена

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

9 день. Для детей с непереносимостью глютена

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		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																	
	Каша рисовая молочная	210	4	10	40	270	0,12	0,01	5,00	10					0,01		1,20
	Хлебцы	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00			32,50	0,80
	кисломолочный продукт	200	5,23	1,74	7,0	100	0,1	0,11	8	90	1,5	150	150		0,015	30	1
	какао с молоком	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			60	0,5	100	100				
Итого за завтрак						599	0,34	0,37	15	175	2,5	275	275		0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат кукуруза с яйцом и луком	100	5,60	1,80	36,4	185	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60		0,035	25	1,2
	Суп пюре с картофеля	200	3,90	8	35	176	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Напиток из свежемороженых ягод	200	0,1		20,7	83	0,1	0,05	10								
	Капуста тушеная	150	4,60	8,00	8,20	76	0,05	0,2	8	25		100	100				
	птица отварная	100	20,5	16,2	0,5	230	0,05				1,5	100	100			40,5	1
	Хлебцы	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5						
Итого за Обед						850	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385,00	385,00		0,04	87,50	4,20

10 день. Для детей с непереносимостью глютена

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

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

1 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Рис отварной	160	4	10	40	310	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	какао на воде с сахаром	250	4,1	3,54	16,6	115	0,02			100	1	100	100	1			
	Сыр	30	0,005	0,005	0	68						100	100				1
Итого за завтрак						603	0,3	0,35	15,0	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3,0
Обед																	
	салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,9	5,1	4	64	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110											
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	щи из свежей капусты с картофелем	200	1,75	5	18	83	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Картофель отварной	150	8,55	7,84	40	190	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Мясо отварное	100	25,2	19	14	283	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1

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

2 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Каша кукурузная на воде	200	12	8	46	350	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63						100	100				1
	чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			100	1	100	100	1			
Итого за завтрак						583	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	салат из свежих помидор	80	2,2	6,6	13	70	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Рассольник Ленинградский	200	3,6	4	13	60	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2

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

3 день. Для детей с непереносимостью лактозы

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

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

4 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Гречка отварная	150	9,2	14,0	40	310	0,12	0,01	5,00	10					0,01		1,20
	рыба отварная	80	5,2	1,7	7	100	0,1	0,11	8	90	1,5	150	150	1,5	0,015	30	1
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80
	чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	60	0,02			60	0,5	100	100	0,5			
Итого за завтрак						580	0,34	0,37	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат из свеклы с солеными огурцами	80	2,5	6,2	24	90	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Суп с рыбными консервами	200	8,6	10,0	20,0	140	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Пюре картофельное	150	4,2	8,8	21,8	184	0,05	0,2	8	25		100	100				

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

5 день. Для детей с непереносимостью лактозы

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

	Суп пюре из кабачков	200	2	6	20	190	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Капуста тушеная	150	5,6	3,4	10	96	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Рыба с овощами	150	11,7	3,1	7	130	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Компот из кураги	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10									
Итого за Обед						803	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2

6 день. Для детей с непереносимостью лактозы

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

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

7 день. Для детей с непереносимостью лактозы

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

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

8 день. Для детей с непереносимостью лактозы

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

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

9 день. Для детей с непереносимостью лактозы

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

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

10 день. Для детей с непереносимостью лактозы

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

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

без глютена для 12 и старше

Проект диетического меню для детей с непереносимостью глютена 12 лет и старше

Приложение 62
к Региональному стандарту
Приморского края

ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ														
пшенично-овсяные														
№ рецеп.	Применение пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe
Первая смена (завтрак)														
	Капша рисовая молочная	250	5	12	40	350	0,2	2,8	89	1,05	101	129,2	16,93	1,6
	Хлебцы	90	3,3	1,35	24	140	0,05	0,9	28	0,97	27	36,6	18,2	0,6
	Какао с молоком	200	4,1	3,54	16,6	115	0,07	1,2	90	1,3	153	120,2	30,37	1,1
	Сыр	30	0,005	0,005	0	68	0,01	12,6	9	0,43	3,5	14	9,5	1,2
	Итого за прием пищи:	570	12,405	16,895	80,6	673	0,35	17,5	225	3,75	284,5	300	75	4,5
Вторая смена (обед)														
	Салат из помидоров и огурцов	150	1,35	7,65	5,4	96	0,05	14	30	0,77	60	60	31,5	0,7
	Хлебцы	70	3,3	1,35	20	110	0,1	0	0	1,24	11,56	40,6	7,52	0,56
	Шти из свежей папуасы с картофелем	250	1,75	6,9	20	100	0,19	1	95,8	0,9	67,6	88	5	1,6
	Картофель отварной	180	8,7	7,9	42	200	0,05	9,5	150	1,05	237	160,7	28,8	2,06
	Мясо отварное	100	30,4	22	15	368	0,062	0	0	0,72	11,81	50,5	14,56	0,54
	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	32	113	0,008	0,24	39,2	0,57	32,04	20,2	17,6	0,84
	Итого за прием пищи:	950	45,94	45,82	134,4	987	0,49	24,74	315	5,25	420,01	420	104,98	6,3
Третья смена (ужин)														
	Салат из помидоров и огурцов	150	1,35	7,65	5,4	96	0,05	14	30	0,77	60	60	31,5	0,7
	Хлебцы	70	3,3	1,35	20	110	0,1	0	0	1,24	11,56	40,6	7,52	0,56
	Шти из свежей папуасы с картофелем	250	1,75	6,9	20	100	0,19	1	95,8	0,9	67,6	88	5	1,6
	Картофель отварной	180	8,7	7,9	42	200	0,05	9,5	150	1,05	237	160,7	28,8	2,06
	Мясо отварное	100	30,4	22	15	368	0,062	0	0	0,72	11,81	50,5	14,56	0,54
	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	32	113	0,008	0,24	39,2	0,57	32,04	20,2	17,6	0,84
	Итого за прием пищи:	950	45,94	45,82	134,4	987	0,49	24,74	315	5,25	420,01	420	104,98	6,3
Средняя														
	Применение пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe
	Первая смена (завтрак)													
	Капша кукурузная молочная	250	16	10	52	400	0,15	12,4	129	1,47	58,6	89,4	13,5	0,7
	Хлебцы	90	3,3	1,35	24	140	0,05	0,9	28	0,97	27	36,6	18,2	0,6
	Какао с молоком	40	5,1	4,6	0,3	63	0,05	5	28	0,154	60	110	27,61	1,88
	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	21	97,3	0,1	0	0	1,24	11,56	40,6	7,52	0,56
	Итого за прием пищи:	580	24,46	15,97	97,3	700,3	0,35	18,3	186	3,834	157,16	276,6	66,83	3,74
	Вторая смена (обед)													
	Салат из помидоров	100	2,7	8,2	18	92	0,02	14	30	0,77	60	60	31,5	0,7
	Рассольник Ленинградский	250	4,2	6	15	15	0,19	1	95,8	0,9	67,6	88	5	1,6
	Капша рисовая рассычатая	180	4,4	7,1	40	263	0,08	9,5	150	1,05	237	160,7	28,8	2,06
	Гуляши из отварного мяса	120	22	24,2	5,5	328	0,062	0	0	0,72	11,81	50,5	14,56	0,54
	Нашпик из свежемороженого мяса	200	0,1	0	20,7	83	0,008	0	39,2	0,57	0	20,2	17,6	0,84
	Хлебцы	70	3,3	1,35	20	110	0,1	0	0	1,24	11,56	40,6	7,52	0,56
	Итого за прием пищи:	920	36,7	46,85	119,2	891	0,49	24,5	315	5,25	387,97	420	104,98	6,3
	Средняя													
	Применение пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe

без глютена для 12 и старше

Первая смена (завтрак)														
	Валекана из порога с фруктами	200	14	13	60	400	0.2	2.8	89	1.05	101	129.2	16.93	1.6
	Хлебцы	90	3.3	1.35	24	140	0.05	0.9	28	0.97	27	36.6	18.2	0.6
	Чай с молоком	200	4.1	3.54	17.6	119	0.07	1.2	99	1.3	153	120.2	30.37	1.1
	Сок фруктовый	200	0	0	0	0	0.03	17.5	225	3.75	300	300	75	4.5
	Итого за прием пищи:	690	21.4	17.89	101.6	659	0.35	22.4	441	7.07	581	586	140.5	7.8
№ рецеп.	Примем пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ ккал	Витамин (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Вторая смена (обед)														
	Салат овощной	100	1.2	10.2	5.5	130	0.022	8.42	28.2	0.38	6.7	16.4	8.6	0.562
	Хлебцы	70	3.3	1.35	20	110	0.1	0	0	1.24	11.56	40.6	7.52	0.56
	Борщ с картофелем	250	4	5	28	150	0.2	10.82	170	1.9	130.81	156.9	50.6	2.45
	Омлет тушеный	180	3.9	11.9	24	170	0.003	1.76	1.3	0	23.5	10.6	2.6	0.3
	Пицца овощная	100	18	14	0.5	242	0.06	0	8	0.65	24.6	23.3	4.76	0.37
	Компот из свежих яблок	200	0.7	0.3	34.9	145	0.095	0	0	0.6	27.49	45.6	8.02	0.568
	Итого за прием пищи:	900	31.1	45.75	112.9	947	0.482	21	207	4.77	224.66	293	82.1	4.81
третья														
№ рецеп.	Примем пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ ккал	Витамин (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Первая смена (завтрак)														
	Каша гречневая молочная	250	11	18	50	360	0.15	12.4	129	1.47	58.6	89.4	13.5	0.7
	Кисломолочный продукт	200	5.2	1.7	7	100	0.05	0.11	66.8	0.881	169.85	60	27.37	1.4
	Хлебцы	90	3.3	1.35	24	140	0.05	0.9	28	0.97	27	36.6	18.2	0.6
	Чай с сахаром	200	0.06	0.02	21	97.3	0.1	0	0	1.24	11.56	40.6	7.52	0.56
	Итого за прием пищи:	490	8.56	3.07	52	337.3	0.2	1.01	94.8	3.091	208.41	137.2	53.09	2.56
№ рецеп.	Примем пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ ккал	Витамин (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Вторая смена (обед)														
	Салат из свежих с соевыми огурцами	100	4	8.2	28	110	0.05	14	30	0.77	60	60	31.5	0.7
	Суп с рыбными консервами	250	8.6	12	25	167	0.19	1	95.8	0.9	67.6	88	5	1.6
	Пюре картофельное	180	5	9.6	26	221	0.08	9.5	150	1.05	237	160.7	28.8	2.06
	Хлебцы	70	3.3	1.35	20	110	0.1	0	0	1.24	11.56	40.6	7.52	0.56
	Бифстегован из отпарной говядины	180	19.4	13.5	4.1	224	0.062	0	0.72	11.81	50.5	14.56	0.54	
	Компот из яблок и абрик	200	0.2	0.1	21.1	98	0.008	0.24	39.2	0.57	32.04	20.2	17.6	0.84
	Итого за прием пищи:	880	36.5	26.56	96.2	826	0.44	10.74	285	4.48	360.91	360	73.48	5.6
пятая														
№ рецеп.	Примем пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ ккал	Витамин (мг)			Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Первая смена (завтрак)														
	Каша кукурузная молочная	250	16	10	52	400	0.15	12.4	129	1.47	58.6	89.4	13.5	0.7
	Суфле мясное	80	6.5	10	0.75	85	0.05	0.11	66.8	0.881	169.85	60	27.37	1.4
	Хлебцы	90	3.3	1.35	24	140	0.05	0.9	28	0.97	27	36.6	18.2	0.6
	Каша с молоком	200	4.1	3.54	16.6	115	0.07	1.2	99	1.3	153	120.2	30.37	1.1
	Итого за прием пищи:	620	29.9	24.89	93.35	740	0.32	14.61	323	4.621	408.45	306.2	89.44	3.8

без лактозы для 12 и старше

Проект диетического меню для детей с непереносимостью лактозы 12 лет и старше

Приложение Б2
к Региональному стандарту
Приморского края

ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ																
понедельник																
Школа	МБОУ СОШ	№ рецеп.	Принем пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	12 лет и старше											
					Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
					Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Первая смена (завтрак)																
			Рис отварной	200	7	12	40	350	0.2	2.8	89	1.05	101	129.2	16.93	1.6
			Хлеб пшеничный	90	3.3	1.35	24	140	0.07	1.2	99	1.3	153	120.2	30.37	1.1
			Какао на воде с сахаром	250	4.1	3.54	16.6	115	0.05	0.9	28	0.97	27	36.6	18.2	0.6
			Сыр	30	0.005	0.005	0	68	0.03	12.6	9	0.43	19	14	9.5	1.2
			Итого за прием пищи:	570	14.405	16.895	80.6	673	0.35	17.5	225	3.75	300	300	75	4.5
Вторая смена (обед)																
			Салат из помидоров с огурцом	150	1.35	7.65	5.4	96	0.6	0	8	0.65	24.6	23.3	4.76	0.37
			Хлеб ржано-пшеничный	60	3.3	1.35	20	110	0.107	0	0	0.6	27.49	45.6	8.02	0.568
			Хлеб пшеничный	90	3.3	1.35	24	140	0.022	8.42	28.2	0.38	29	16.4	8.6	0.562
			Щи с свежей капусты с картофелем	250	3.75	6.9	20	100	0.056	9.22	89.2	0.38	29	16.4	8.6	0.562
			Картофель отварной	180	8.7	7.9	37	200	0.1	4	107.6	1.72	184.6	167.6	30.42	2.05
			Мясо отварное	100	30.4	22	15	368	0.14	1.6	80.2	1.63	58.81	102.5	24.6	1.45
			Компот из сухофруктов	200	0.44	0.02	32	113	0.005	1.76	1.5	0	23.5	10.6	2.6	0.3
			Итого за прием пищи:	1030	51.24	47.17	153.4	1127	1.03	25	314.7	5.36	377	382.4	87.6	5.862
вторник																
Первая смена (завтрак)																
			Каша кукурузная на воде	250	16	10	52	400	0.15	12.4	129.2	1.47	58.6	89.4	13.5	0.7
			Хлеб пшеничный	90	3.3	1.35	0.3	63	0.05	5	29	0.154	60	110	27.61	1.88
			Яйцо отварное	40	5.1	4.6	0.3	63	0.05	0.11	66.8	0.881	169.85	60	27.37	1.4
			Чай с сахаром	200	0.06	0.02	21	60	0.1	0	0	1.24	11.56	40.6	7.52	0.34
			Итого за прием пищи:	580	24.46	15.97	73.6	586	0.35	17.51	225	3.745	300.01	300	76	4.32
Вторая смена (обед)																
			Салат из свежих помидоров	100	2.7	8.2	18	92	0.05	14	30	0.77	60	60	31.5	0.7
			Хлеб ржано-пшеничный	60	3.3	1.35	20	110	0.107	0	0	0.6	27.49	45.6	8.02	0.568
			Хлеб пшеничный	90	3.3	1.35	24	140	0.022	8.42	28.2	0.38	29	16.4	8.6	0.562
			Рассольник Ленинградский	250	4.2	6	15	77	0.19	10	95.8	0.9	67.6	88	5	1.6
			Макаронные изделия отварные	180	4.4	7.1	40	180	0.08	9.5	150	1.05	237	160.7	28.8	2.06
			Гуляш из отварного мяса	120	18	18.2	5.5	271	0.008	0.24	39.2	0.57	32.04	20.2	17.6	0.84
			Напиток с замороженными ягодами	200	0.1	0	20.7	83	0.012	5.17	0	0.1	6.03	30.2	10.8	0.26
			Итого за прием пищи:	1000	36	42.2	143.2	953	0.469	47.33	343.2	4.37	459.16	421.1	110.32	6.59
среда																
Первая смена (завтрак)																
			Запеканка из творога с фруктами	200	14	13	60	400	0.15	12.4	129.2	1.47	58.6	89.4	13.5	0.7
			Хлеб пшеничный	90	3.3	1.35	24	140	0.022	8.42	28.2	0.38	29	16.4	8.6	0.562
			Чай с лимоном и сахаром	200	4.1	3.54	17.6	119	0.05	5	29	0.154	60	110	27.61	1.88
			Сок фруктовый	200	0	0	0	0	0.1	0	0	1.24	11.56	40.6	7.52	0.56
			Итого за прием пищи:	690	21.4	17.89	101.6	659	0.322	25.82	186.4	3.244	159.16	256.4	57.23	3.702
Вторая смена (обед)																
			Салат из сырых овощей	100	1.2	10.2	5.5	130	0.05	14	30	0.77	60	60	31.5	0.7
			Хлеб ржано-пшеничный	70	3.3	1.35	20	110	0.1	0	0	1.24	11.56	40.6	7.52	0.56
			Борщ с картофелем	250	4	5	28	150	0.08	9.5	150	1.05	237	160.7	28.8	2.06
			Птица отварная	120	18	14	0.5	242	0.062	0	0	0.72	11.81	50.5	14.56	0.54
			Овощи тушеные	180	3.9	11.9	24	17	0.19	1	95.8	0.9	67.6	88	5	1.6
			Компот из свежих яблок	200	0.7	0.3	34.9	145	0.008	0.24	39.2	0.57	32.04	20.2	17.6	0.84
			Итого за прием пищи:	920	31.1	42.75	112.9	794	0.49	24.74	315	5.25	420.01	420	104.98	6.3
четверг																
Первая смена (завтрак)																
			Каша гречневая на воде	250	11	18	42	340	0.15	12.4	129.2	1.47	58.6	89.4	13.5	0.7
			Рыба отварная	100	6.2	2.5	8	120	0.05	0.11	66.8	0.881	169.85	60	27.37	1.4
			Чай с сахаром	200	0.06	0.02	21	60	0.1	0	0	1.24	11.56	40.6	7.52	0.56
			Хлеб пшеничный	90	3.3	1.35	24	140	0.022	8.42	28.2	0.38	29	16.4	8.6	0.562
			Итого за прием пищи:	640	20.56	21.87	95	660	0.322	20.93	224.2	3.971	269.01	206.4	56.99	3.222
Вторая смена (обед)																
			Салат из свеклы с соевыми огурцами	100	3.2	7	26	100	0.036	13.44	125	0.1	18.72	17.2	11.16	0.54
			Суп с рыбными консервами	250	8.6	11	22	155	0.12	4.64	38.7	1.978	159.14	99.6	28.65	2.69
			Югославское картофельное	180	4.6	9	23	187	0.1	0.8	142.9	0.4	118	198.2	35.7	1.01
			Хлеб пшеничный	90	3.3	1.35	24	140	0.022	8.42	28.2	0.38	29	16.4	8.6	0.562
			Хлеб ржано-пшеничный	70	3.3	1.35	20	110	0.1	0	0	1.24	11.56	40.6	7.52	0.56
			Бефстроганов из отварной говядины	150	19.4	13.5	4.1	224	0.08	0	0	0.75	0	36	9.21	0.9
			Компот из вишен и яблок	200	0.2	0.1	21.1	98	0.004	6.12	8.4	0.162	106.8	8.1	9	0.316
			Итого за прием пищи:	1040	42.6	43.3	140.2	1014	0.462	33.42	343.2	5.01	443.22	416.1	109.84	6.578

без лактозы для 12 и старше

пятница			Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
№ рецеп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Первая смена (завтрак)															
	Каша гречневая с овощами	200	5	12	50	350	0.075	6.2	64.6	0.735	29.3	44.7	6.75	0.35	
	Хлеб пшеничный	90	3.3	1.35	24	140	0.022	8.42	28.2	0.38	29	16.4	8.6	0.562	
	Сыр	30	0.005	0.005	0	68	0.05	0.11	66.8	0.881	169.85	60	27.37	1.4	
	Яйцо отварное	40	5.1	4.6	0.3	63	0.05	5	29	0.154	60	110	27.61	1.88	
	Чай с лимоном и сахаром	200	1.2	0.02	21	80	0.07	1.2	99	1.3	153	120.2	30.37	1.1	
Итого за прием пищи:			560	14.605	17.975	95.3	701	0.267	20.93	287.6	3.45	441.15	351.3	100.7	5.292
Вторая смена (обед)															
№ рецеп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порций (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ, ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
	Хлеб ржано-пшеничный	70	3.3	1.35	20	110	0.1	0	0	1.24	11.56	40.6	7.52	0.56	
	Винегрет	100	3.4	7.5	40	130	0.05	14	0.33	0.77	60	60	31.5	0.7	
	Суп картофельный с фрикадельками	250	4.5	11	26	180	0.19	1	95.8	0.9	67.6	88	5	1.6	
	Пюре картофельное с морковью	180	5	11.6	26	221	0.08	9.5	150	1.05	237	160.7	28.8	2.06	
	Виточки мясные	120	18	9	22	23	0.062	0	0	0.72	11.81	50.5	14.56	0.54	
	Напиток из шиповника	200	0.1	0	30	96	0.008	0.24	39.2	0.57	32.04	20.2	17.6	0.84	
Итого за прием пищи:			920	34.3	40.45	164	760	0.49	24.74	285.33	5.25	420.01	420	104.98	6.3

Приложение В
к Региональному стандарту
Приморского края

Санитарно-техническое обеспечение зала обслуживания школьной столовой

Зал обслуживания представляет собой отдельное помещение с высокими потолками и достаточным уровнем естественного освещения. В зале обслуживания располагается зал приема пищи, буфет и зона для сбора грязной посуды. Размер помещения рассчитывается исходя из расчета не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место. Рекомендуемая ширина проходов между столами 0,8 м с торцевой стороны и 1,2 м в проходе. Обеденный зал должен быть снабжен вентиляцией и отоплением, в него не должны проникать запахи из кухни, шум из прилегающих производственных помещений.

При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца. Для вновь строящихся или реконструируемых зданий образовательных учреждений (или отдельных столовых) рекомендуется предусматривать в отдельном помещении или в расширенном коридоре перед столовой установку умывальников из расчета 1 кран на 10 посадочных мест, и установкой их, с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся, на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1 - 4 классов, и на высоте 0,7-0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5 - 11 классов.

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

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

Основные требования к отделке зала обслуживания: гигиеничность, влагостойкость, стойкость к впитыванию запахов, легкость мытья, стойкость к санитарной обработке и дезинфекции. Для покрытия стен можно применять

современные материалы: керамику, дерево, пластик и т.д. Полы в зале обслуживания могут быть бетонные заливные, покрытые кафельной плиткой либо другими стойкими к истиранию, не пылящими материалами, поддающимися легкой уборке и мытью с использованием дезинфицирующих препаратов. Окна декорируются жалюзи или гардинами. С наружной стороны окна могут быть оборудованы москитными сетками.

Мебель в зале обслуживания.

Мебель должна быть удобной, прочной и рассчитанной на интенсивную эксплуатацию при высокой проходимости питающихся. Основное требование к мебели – это прочность, влагостойкость, гигиеничность. Зал обслуживания оборудуется столами прямоугольной формы на 4, 6, 8 мест, а также стульями, табуретами, скамейками. Поверхность мебели должна позволять проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств: должна быть легко моющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие. Стулья, табуреты имеют прочную конструкцию из металла и свойство штабелироваться для проведения качественной уборки полов. Стулья, табуреты или скамьи ставят ровно напротив друг друга. По внешнему виду, форме, расстановке мебель должна гармонировать с архитектурным оформлением зала. Вся мебель должна содержаться в исправном состоянии, без дефектов, чистой, включая ножки столов и стульев. Поверхность столов – чистая, сухая, без разводов и запахов.

Требования к персоналу школьных столовых в соответствии с должностями

Административный персонал.

Директор, заведующий должен знать:

- принципы управления производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельностью столовой;
 - организацию обеспечения предприятия материальными и финансовыми ресурсами, необходимыми для функционирования, рентабельности и продвижения школьной столовой;
 - организацию расстановки персонала с учетом его специальности и квалификации, опыта работы, личностных качеств;
- должен уметь:
- управлять производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельностью столовой, в т.ч. производством продукции, системой менеджмента качества и безопасности продукции, обслуживанием потребителей, маркетингом, документооборотом и пр.;
 - организовывать обеспечение школьной столовой материальными ресурсами, необходимыми для функционирования;
 - организовывать расстановку персонала с учетом его специальности, квалификации, опыта работы, личностных качеств;
 - делегировать полномочия по организации, функционированию и контролю деятельности столовой;
 - контролировать обеспечение эффективности деятельности производства, внедрение современной технологии, методов и форм обслуживания;
 - разрабатывать корректирующие действия и мероприятия, оценивать результаты деятельности столовой;
 - контролировать соблюдение инструкций по технике безопасности, требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарного состояния;
 - организовывать эвакуацию потребителей из школьной столовой в чрезвычайных ситуациях, обеспечение вызова экстренных служб (милиции, скорой помощи, пожарной службы).

Медицинская сестра диетическая должна знать:

- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения и организации питания;
- теоретические основы сестринского дела;
- общие вопросы организации питания в школе;
- особенности организации рационального и лечебного питания детей;
- основы рационального питания;
- задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания;
- физиологию пищеварения;
- методы и средства гигиенического воспитания;
- характеристику диет по набору продуктов и блюд, технологии приготовления, -
- химическому составу и энергетической ценности;
- картотеку и рецептуры диетических блюд для школы;
- нормы питания учащихся в школе;
- соотношение натуральных продуктов питания и специализированных продуктов питания в рационе ребенка;
- взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд, замена продуктов по белкам и углеводам;
- биологическую роль пищевых веществ, пищевую ценность продуктов питания;
- сочетание продуктов питания и блюд в каждом приеме пищи;
- таблицы химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов, принципы расчета;
- систему стандартных диет в школе;
- технологический процесс приготовления пищи (первичная обработка пищи, тепловая обработка, порционирование);
- изменение физических свойств и химического состава продуктов при кулинарной обработке;
- порядок расчета потерь при тепловой обработке продуктов;
- правила отбора суточных проб готовых блюд;
- гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок;
- порядок определения отходов после первичной обработки продуктов;
- органолептические признаки доброкачественности и признаки непригодности пищевых продуктов;
- сроки и условия хранения продукции;
- условия хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, правила товарного соседства, температурный режим;

- сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- санитарно-технический минимум для работников пищеблока (кухни) школы; правила ведения учетно-отчетной документации, основные виды медицинской документации в сфере деятельности медицинской сестры диетической;
- медицинскую этику;
- психологию профессионального общения;
- порядок оказания первичной медико-санитарной медицинской помощи по профилю “диетология”;
- стандарты медицинской помощи при заболеваниях;
- технологии выполнения простых медицинских услуг;
- основы лечебно-диагностического процесса, профилактики заболеваний, пропаганды здорового образа жизни;

Заведующий складом, кладовщик должен знать:

- принципы организации складского хозяйства в сфере школьного и детского питания; в т.ч. организации обеспечения предприятия материальными ресурсами;
- порядок приемки продовольственного (пищевого сырья), пищевых продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству требования маркировки поступающих продуктов;
- требования доброкачественности товаров и их маркировки и основные критерии безопасности пищевого сырья;
- стандарты и технические условия на хранящееся продовольственное (пищевое) сырье, пищевые продукты полуфабрикаты;
- порядок организации складского хранения (методы хранения, режимы хранения);
- виды, сортность и другие качественные характеристики продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и нормы их расхода;
- порядок и принципы организации погрузочно-разгрузочных работ;
- документы по учету товаров при хранении (положения, инструкции, рекомендации, иные методические материалы);
- правила проведения инвентаризаций;
- правила эксплуатации холодильного и складского оборудования, предназначенного для хранения продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

должен уметь:

- руководить работой склада по приему, хранению и отпуску товаров, их размещению;

- принимать продовольственное (пищевое) сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты по количеству и качеству, распределять его на хранение в складских помещениях;
- обеспечивать сохранность складированных товаров, соблюдение требований при хранении продовольственного (пищевого сырья), пищевых продуктов и полуфабрикатов, сопутствующих и расходных материалов (условия и сроки их годности, температурные режимы, товарное соседство при размещении на стеллажах, подтоварниках и в камерах);
- вести учетно-отчетную документацию складских операций;
- правильно эксплуатировать холодильное и складское оборудование;
- контролировать процесс организации обеспечения предприятия материальными ресурсами;
- принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей

Кассир должен знать:

- устройство и правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования, порядок выполнения кассовых операций, правила расчета с потребителем;
- ассортимент реализуемой продукции школьного и детского питания, нормы ее выхода, цены на нее, а также ассортимент покупных товаров и их цены.

должен уметь:

- подготавливать контрольно-кассовое оборудование к началу работы и использовать его для оформления платежей;
- принимать оплату наличными средствами и выдавать сдачу;
- принимать безналичные платежи с использованием платежных карт и осуществлять возврат оформленных платежей;
- составлять отчеты по платежам и вести кассовую документацию;
- нести финансовую ответственность за правильность учета денежных средств.

Производственный персонал.

Шеф-повар должен знать:

- организацию производственной деятельности производственного персонала, осуществление рациональной организации технологического процесса, подбора и расстановки кадров;
- разработку и внедрение системы обеспечения качества и безопасности продукции школьного и детского питания;
- рецептуры и технологию продукции школьного и детского питания, порядок составления меню, калькуляции блюд и их стоимости, методики определения норм отходов и потерь сырья (продуктов), правила оформления технологических документов с учетом современных тенденций;

- органолептические методы оценки качества продукции школьного и детского питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;
- основы организации и технологию лечебно-профилактического, диетического питания;
- основы организации и технологии школьного и детского питания и особенности производства продукции школьного и детского питания;
- ведение учетно-отчетной документации;
- современные виды технологического оборудования, упаковки, инвентаря, посуды.

должен уметь:

- организовывать работу производства, процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри школьной столовой;
- разрабатывать рецептуры и технологии продукции школьного и детского питания, в т.ч. новые и фирменные рецептуры;
- организовывать и проводить органолептическую оценку и бракераж продукции школьного и детского питания;
- координировать деятельность производства предприятия;
- разрабатывать и внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции;
- контролировать движение запасов продуктов, товаров и расходных материалов на производстве;
- осуществлять постоянный контроль за технологическим процессом производства продукции школьного и детского питания;
- организовывать и проводить профессиональное обучение, тренинги и аттестацию работников производства;
- участвовать в совершенствовании технологии и рецептуры продукции школьного и детского питания;
- контролировать соблюдение персоналом инструкций по технике безопасности, требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарного состояния.

Повар, помощник повара должен знать:

- рецептуры и технологию производства продукции школьного и детского питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;
- приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки продовольственного (пищевого) сырья, способы подготовки пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- условия реализации и сроки годности продукции, правила товарного соседства;
- органолептические методы оценки качества продукции школьного и детского питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и

изделий;

- особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд;
- основы школьного и детского питания и особенности производства продукции для школьников и детей;
- принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции.

должен уметь:

- обрабатывать продовольственное (пищевое) сырье, подготавливать пищевые продукты и приготавливать полуфабрикаты, кулинарные изделия и блюда с соблюдением технологических требований;
- подготавливать к работе производственные цехи;
- сервировать и оформлять блюда для отпуска (реализации) и подачи потребителям;
- использовать технологическое оборудование различных видов в процессе производства продукции;
- использовать в работе технологические документы, сборники рецептур блюд и изделий, другие технические документы;
- работать на производстве в команде (бригаде).

Кондитер должен знать:

- ассортимент, рецептуры и технологию хлебобулочных изделий, в т.ч. мучных кулинарных, режимы и продолжительность выпечки, методы органолептической оценки качества и требования, предъявляемые к качеству хлебобулочных изделий;
- правила формовки изделий из различных видов теста, нормы выхода готовых изделий, факторы, влияющие на упек, режимы охлаждения выпеченных изделий;
- способы подготовки посуды и инвентаря для выпечки и правила ухода за ними;
- принципы работы и правила эксплуатации теплового оборудования, используемого при выпечке хлебобулочных изделий, в т.ч. мучных кулинарных.

должен уметь:

- изготавливать основные виды теста, отделочные полуфабрикаты и широкий ассортимент хлебобулочных изделий, в т.ч. мучных кулинарных;
- выпекать основные хлебобулочные изделия, в т.ч. мучные кулинарные;
- уметь определять готовность тестовых заготовок при выпечке и оценивать качество выпеченных изделий, проводить органолептическую оценку качества полуфабрикатов и изделий;
- соблюдать правила эксплуатации теплового оборудования, используемого при выпечке мучных изделий;

- пользоваться технологическими картами на хлебобулочные изделия, в т.ч. мучные кулинарные.

Вспомогательный персонал.

Кухонный работник должен знать:

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение; правила и способы закрытия и вскрытия тары, правила перемещения продуктов и готовой продукции на складе и на производстве;
 - правила включения и выключения технологического и посудомоечного оборудования;
 - виды и концентрации, используемых моющих и дезинфицирующих средств.
- должен уметь:
- владеть безопасными приемами работы по переноске, погрузке, разгрузке, транспортировании грузов;
 - мыть вручную и в посудомоечных машинах и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты;
 - обрабатывать и дезинфицировать рабочие зоны производственных цехов.

Кладовщик должен знать:

- правила учета, хранения, движения продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов и правила оформления на них сопроводительных документов;
- порядок приемки продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству требования маркировки поступающих продуктов;
- требования доброкачественности товаров и их маркировки, основные критерии безопасности пищевого сырья;
- правила отпуска продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов в производственные цехи, выдачи продукции в буфет и залы обслуживания;
- порядок организации складского хранения (методы хранения, режимы хранения);
- виды, сортность и другие качественные характеристики продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и нормы их расхода;
- правила содержания складских помещений;
- порядок и принципы организации погрузочно-разгрузочных работ;
- правила проведения инвентаризаций;

- правила эксплуатации холодильного и складского оборудования, предназначенного для хранения продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции.

должен уметь:

- принимать продовольственное (пищевое) сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты по количеству и качеству, распределять его на хранение в складских помещениях;
- обеспечивать сохранность складироваемых товарно-материальных ценностей, соблюдение требований при хранении продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, сопутствующих и расходных материалов (условия и сроки их годности, температурные режимы, товарное соседство при размещении на стеллажах, подтоварниках и в камерах);
- вести учетно-отчетную документацию складских операций;
- правильно эксплуатировать холодильное и складское оборудование;
- принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.

Мойщик посуды должен знать:

- наименование столовой посуды и приборов, кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение;
- способы и правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;
- правила включения и выключения посудомоечного оборудования;
- виды, назначение и концентрации, используемых моющих и дезинфицирующих средств и правила безопасного пользования ими;
- правила сбора и хранения пищевых отходов.

должен уметь:

- владеть безопасными приемами работы при мытье и обработке посуды;
- производить сбор использованной посуды со столов в тележки или на транспортер, доставлять тележки с посудой в моечное отделение, производить выкладку посуды из тележек;
- производить очистку посуды, приборов, подносов, инвентаря и инструментов от остатков пищи;
- мыть вручную и в посудомоечных машинах и раскладывать на хранение столовую посуду и приборы, кухонную посуду, инвентарь, инструменты;
- подбирать моющие и дезинфицирующие средства, необходимые для обработки посуды и правильно их дозировать;
- содержать посудомоечную машину в чистоте и исправном состоянии;
- производить сбор пищевых отходов;

- производить доставку чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или на столы.

Уборщик должен знать:

- правила санитарии и гигиены по содержанию помещений школьных столовых;
- характеристики, назначение и концентрацию применяемых дезинфицирующих и моющих средств и правила безопасного пользования ими;
- оборудование, приборы и материалы, применяемые в работе, правила их эксплуатации и применения;
- ассортимент и характеристики расходных материалов,
- принципы работы и правила эксплуатации уборочной техники;
- виды уборки производственных и общих помещений.

должен уметь:

- убирать и поддерживать в чистоте и порядке в течение рабочего дня закрепленные за ним помещения, цеха, санузлы и пр. вручную и с помощью уборочной техники;
- проводить генеральную уборку и санитарную обработку закрепленных за ним помещений, цехов, санузлов и пр. вручную и с помощью уборочной техники;
- собирать и транспортировать мусор в установленные места;
- подбирать моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки;
- обрабатывать и дезинфицировать рабочие зоны производства;
- содержать уборочную технику в чистоте и исправном состоянии.

Приложение Г
к Региональному стандарту
Приморского края

ПАСПОРТ

пищеблока _____
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения _____

Телефон _____ эл почта: _____

Содержание

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

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

Руководитель образовательной организации _____

Ответственный за питание обучающихся _____

Численность педагогического коллектива _____ чел.

Количество классов по уровням образования _____

Количество посадочных мест _____

Площадь обеденного зала _____

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, 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			
	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, буфетно-раздаточная)

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

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую

	продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех				-
2.6	Холодный цех				-

2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

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

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

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						

2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весомерительное						

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	Весомерительное						

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей

10. Штатное расписание работников пищеблока

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

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

Приложение Е
к Региональному стандарту
Приморского края

Программа производственного контроля
с применением принципов ХАССП на 20__ учебный год

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ (в редакции от 13.07.2020) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ (в редакции от 01.03.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федерального Закона от 07.02.1992 г. № 2300-1 (в редакции от 08.12.2020) «О защите прав потребителей», Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Государственным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 51705.1-2001 «системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». СанПиН 2.3/2.4.3590-20"Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения>". СанПиН 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, и обучения, отдыха и оздоровления детей и подростков». Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13 «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07» (вместе с СП 1.1.2193-07.1.1. Общие вопросы.

Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП1.1.1058-01. Санитарные правила. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 №9357), иными актами согласно Приложению 1 «Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Настоящая программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в _____ (далее - Учреждения) с применением принципов ХАССП или в английской транскрипции НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43. Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

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

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

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того что критическая контрольная точка находится под контролем.

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

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

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

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

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза в процессе ее производства и реализации, обеспечение санитарно - эпидемиологической безопасности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Определения

В настоящей программе применяются следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 51705.1-2001:

-ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

-система ХАССП: Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

-группа ХАССП: Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

-опасность: Потенциальный источник вреда здоровью человека.

-опасный фактор: Вид опасности с конкретными признаками.

-риск: Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

-допустимый риск: Риск, приемлемый для потребителя.

-недопустимый риск: Риск, превышающий уровень допустимого риска.

-безопасность: Отсутствие недопустимого риска.

-анализ риска: Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

-предупреждающее действие: Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

-корректирующее действие: Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

-управление риском: Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

-критическая контрольная точка: Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском.

-применение по назначению: Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

-применение не по назначению: Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

-предельное значение: Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

-мониторинг: Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

-система мониторинга: Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

-проверка (аудит): Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

-внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

Состав программы

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению программы.
2. Проведение анализа рисков.
3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).
4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Разработка системы мониторинга ККТ.
6. Разработка корректирующих действий.

7. Внедрение принципов ХАССП.
8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
9. Документация программы ХАССП.
10. Приложения.

1. Организация работ по применению программы

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет Руководитель Учреждения. Руководитель Учреждения определяет и документирует политику ХАССП и обеспечивает ее поддержку на всех уровнях.

Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Руководитель Учреждения определяет область применения ХАССП.

Руководитель Учреждения приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Контроль за исполнением программы сохраняется за Руководителем Учреждения или лицом, официально его заменяющим.

Администрация и сотрудники пищеблока Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/ 2.4..3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, и обучения, отдыха и оздоровления детей и подростков».

2. Проведение анализа рисков

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди;
- помещения;
- оборудование;
- вредители;
- неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов;
- воздух;
- вода;
- земля;
- растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди;
- растения;
- помещения;
- оборудование;
- упаковка;
- вредители.

Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

1. Пищевое сырье, поступающее в Учреждение;
2. Хранение сырья;
3. Производство пищевой продукции, в том числе:
 - помещение и оборудование пищеблока;
 - производственный процесс приготовления продукции;
4. Реализация готовой продукции;
5. Персонал Учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в Учреждении

Номер п/п	Стадии процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка рисков	Контрольно-критическая точка (ККТ)
1	Формирование ассортимента перечня продукции	<p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> -эпидемиологически опасные блюда; -поступление запрещенного сырья, недоброкачественного сырья <p>Финансовая:</p> <ul style="list-style-type: none"> -завышенная ценовая политика; -ненужный объем поступающего сырья 	<ul style="list-style-type: none"> -договоры с поставщиками; -пересмотр договоров; -управление поставками; -анализ и корректировка меню (Рекомендованные продукты и блюда) -Планирование расхода продукции (десятидневное меню) 	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик	(ККТ) не устанавливается. Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров по приемлемой цене
2	Поступление продуктов на склад	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> -загрязнение патогенными м/о; -нарушение целостности упаковки; -нарушение условий транспортировки; -поставка продукции не в таре производителя. <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> -с/х пестициды. <p>Физическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> -грызуны, жучки, примеси 	<ul style="list-style-type: none"> -входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» (Приложение 10) -управление поставками; -визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к и приему пищевых продуктов (Приложение 11)) 	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиком степень риска не велика.	<p>Контроль производится в рамках программы производственного контроля.</p> <p>Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья</p>
3	Хранение продуктов на складе	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); -рост патогенных м/о; -повреждение продуктов жучками, 	<ul style="list-style-type: none"> -правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании; -обслуживание и настройка работы холодильного оборудования; 	<p>Степень риска высокая.</p> <p>Вероятность наступления последствий высокая</p>	Установить (ККТ)

		грызунами и т.д. Химическое: -загрязнение дезинфектантом; -моющим средством	-своевременная дезинфекция и размораживание холодильников; -дератизация и проведение генеральных уборок склада; -соблюдение личной гигиены; -выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д.		
4	Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: - сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая - - загрязнение патогенными м/о. Химическая: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПиН 2.3/2.4..3590-20- санитарное содержание пищеблока	При выполнении нормативов степень риска невысока	ККТ Можно не ставить
5	Кулинарная обработка	Биологическое: -загрязнение патогенными м/о и их рост. Химическое: -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам); -своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования; - тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта; -соблюдение поточности производства; -соблюдение личной гигиены; отделение сырья от готовой к	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить ККТ

		Возникновение перекрестных загрязнений: - микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков); -аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии); -физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов)	употреблению продукции; -соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока; -разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря); -соблюдение поточности производства; -соблюдение личной гигиены	При выполнении нормативов степень риска невысокая	ККТ Можно не ставить
6.	Реализация (раздача)	Биологическая: -при нарушении технологии приготовления	-снятие проб готовых блюд; - органолептическая оценка; -соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска не высокая.	ККТ можно не ставить
7.	Прием пищи обучающимися	Биологическое: -загрязнение м/о и их рост	-соблюдение правил раздачи; -соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока; -соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока	Степень риска невысокая при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	ККТ можно не ставить

3. Определение (ККТ)

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции;
параметров (показателей) безопасности

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	-ТТН на продукцию, сертификаты -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной	Повар	Товаротранспортные накладные. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

			сопроводительных документах. -Сроки годности и даты изготовления		
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	-Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Исправность холодильного оборудования.	Повар	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений. Журнал температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; - Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Наличие технологических карт; - Выполнение правил и требований технологического процесса	Повар	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений. Технологические карты.
	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	-Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.

4. Определение критических пределов для каждой ККТ. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

№	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельные значения	Ответственный	Нормативная документация
1	Приемка сырья	Сопроводительная документация; -Целостность упаковки; -Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Повар	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

2	Хранение поступающего пищевого сырья	Температура и влажность; -Чистота оборудования помещения; -Содержание склада; -Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Несоответствие инвентаря; Неисправность оборудования	Повар	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений. Журнал температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	-Чистота оборудования помещений пищеблока; -Техническое состояние оборудования; -Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки. Неисправность оборудования. Не соответствие требованиям ТТК.	Повар	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 26, 12)
4	Реализация Готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Бракерская комиссия	Технологические карты и меню (Приложение 31)

5. Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса). Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

№	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Товарно-транспортные накладные

2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)
		Контроль за температурным режимом в складе в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока склада	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	По факту	Гигиенический журнал (сотрудники). Личные медицинские книжки каждого работника. Журнал учета результатов медосмотра
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	По факту	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП.

6. Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляция несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

6.1.Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

№	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования.	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

7. Внедрение принципов ХАССП

План внедрения принципов ХАССП в Учреждении

№	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия производственного контроля	Ответственный	Периодичность
1	Политика ХАССП в _____	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции.	Руководитель школы	Постоянно
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП	Руководитель школы	<i>Сроки устанавливаются самостоятельно</i>
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	Повар	<i>Сроки устанавливаются самостоятельно</i>
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении	Повар	Ежедневно
		Проведение контроля функционирования технологического оборудования	Повар	Ежедневно
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции	Повар	Ежедневно
4	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Члены группы ХАССП	Ежедневно
		Контроль должностными лицами Учреждения выполнения санитарных правил, санитарно-эпидемиологических мероприятий, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений	Руководитель школы, мед работник (если имеется)	Ежедневно
5	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов	Члены группы ХАССП	

	процессов			
6	Определение критических контрольных точек(ККТ)	1. 2. 3.	Члены группы ХАССП	
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	Члены группы ХАССП	
8	Контроль организации общественного питания	- хранение продуктов	повар, медицинский работник	Ежедневно
		-выполнение натуральных норм	повар, медицинский работник	Ежемесячно
		-технология приготовления блюд	повар медицинский работник	Ежемесячно
9	Результат контроля пищевой продукции	Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством, санитарными правилами	Руководитель школы, медицинский работник	Ежедневно
		Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора об аварийных ситуациях на объектах	Руководитель школы, медицинский работник	По мере возникновения аварийных ситуаций
		Контроль организации медицинских осмотров	Руководитель школы, медицинский работник	1 раз в год
		Санитарно-гигиеническое обучение персонала пищеблока	Руководитель школы	1 раз в 1 год

	Установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений	Руководитель школы, медицинский работник	По графику и договору дезинфекции и дератизации
	Лабораторный контроль		По договору

7.1. Лабораторный контроль по организации санитарно-гигиенических и бактериологических исследований

Вид исследования	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям Санитарного законодательства	Первые блюда, вторые блюда: гарнир и мясные продукты, напитки	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Относится к третьим блюдам	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	8 раз в год

8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или в внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает Руководитель Учреждения.

9. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно:

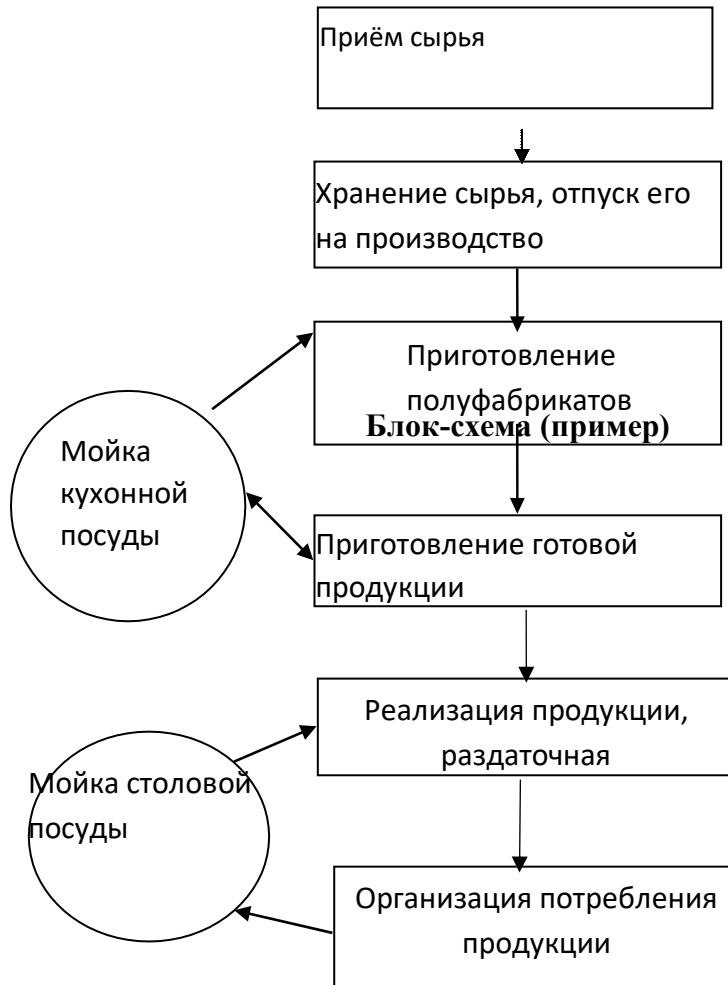
9.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- блок-схему производственного контроля
 - политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
 - приказ о создании и составе группы ХАССП;
 - информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в складепищеблока Учреждения);
 - информацию о производственных помещениях пищеблока и перечень оборудования вних;
 - отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
 - рабочие листы ХАССП;
 - процедуры мониторинга;
 - процедуры проведения корректирующих действий;
 - программу внутренней проверки системы ХАССП;
 - перечень регистрационно-учетной документации.
- 1) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий);
 - 2) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - 3) Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
 - 4) Журнал учета лабораторного контроля;
 - 5) Гигиенический журнал (сотрудники);
 - 6) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
 - 7) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
 - 8) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - 9) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях;
 - 10) Журнал учета дезинфекции и дератизации;
 - 11) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений;
 - 12) Журнал мониторинга по принципам ХАССП;
 - 12) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции.

10. Приложения

Приложение 1

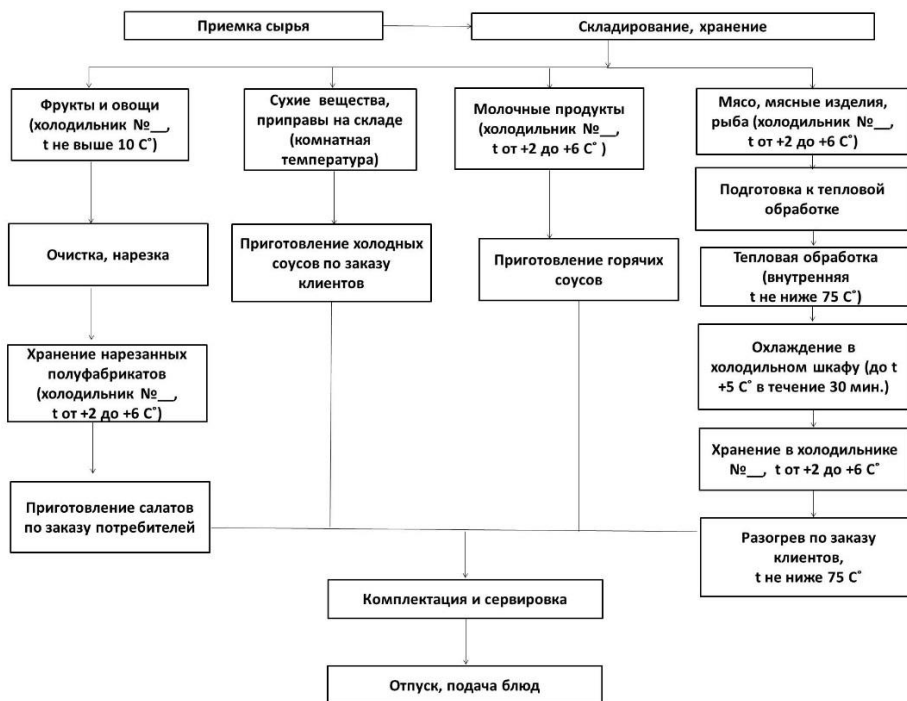
Блок - схема производственного контроля организации питания технологического процесса приготовления первых блюд



*При приготовлении с мясом или рыбой добавляется дополнительный ингредиент

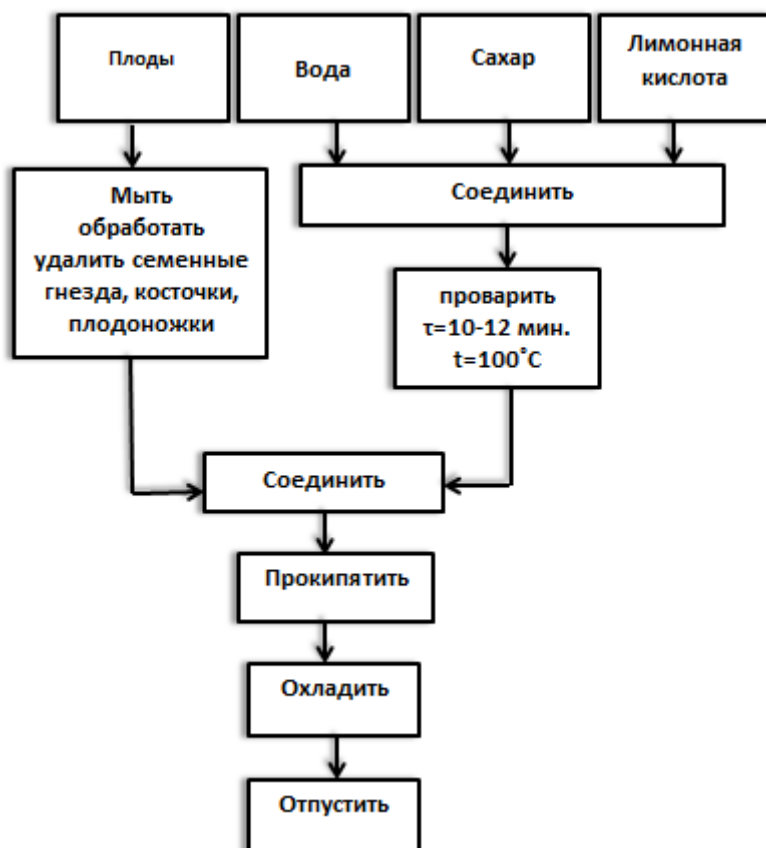
Блок-схема (пример)

технологического процесса приготовления вторых блюд



Блок-схема (пример)

технологического процесса приготовления напитков



Приложение 2

Политика _____
 (название учреждения, место нахождения)
в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (обучающихся, родителей (законных представителей)).

Задачи Учреждения в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности пользования материально – технических и кадровых ресурсов.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. Предоставление потребителю обучающимся, родителям (законным представителям) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным

требованиям действующим стандартам и нормативам.

Основными **методами реализации** политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Постоянная работа с предприятием, оказывающим услуги по организации питания, с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции и качества приготовляемой пищевой продукции.
3. Совершенствование материально - технической базы пищеблока Учреждения, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников пищеблока.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Администрация Учреждения несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и участников образовательного процесса.

Приложение 3

Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды. (инструкция для медицинского работника, повара или иных ответственных за этот пункт)

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

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, столовых дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

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

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

Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

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

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

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.

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

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

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

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

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

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

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

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

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть высушены и вымыты.

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

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола;

-столовую посуду - в шкафах или на решетках;

-столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

В конце рабочего дня должна производиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечной машине с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью.

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

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

После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

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

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

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

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

Один раз в неделю проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

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

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте.

Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются

раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

Для уборки каждой группы помещений, неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

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

При отсутствии помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте.

Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

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

Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения. Не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми химическими веществами в присутствии обучающихся, сотрудников Учреждения и персонала пищеблока.

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

Инструкция по обработке оборудования при вирусных инфекциях

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Инструкция по обработке разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря при вирусных инфекциях

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих и дезинфицирующих средств («Ника Супер +» (1г на 1 литр воды, - дезинфицирующее средство «Абактерил –Хлор» (1таблетка на 10 литров воды), ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей

воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют средством «Абактерил –Хлор» (1таблетка на 10 литров воды с экспозицией 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Инструкция по обработке кухонной посуды при вирусных инфекциях

Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи;

-мытьё щетками в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств «Ника Супер +» 1гр. на 1литр воды.

-ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;

-просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Мытье столовой посуды ручным способом при вирусных инфекциях (в 3 - секционных ваннах)

	- предварительно проводится механическое удаление остатков пищи
I ванна	Мытьё в воде с добавлением моющего средства «Ника-Супер плюс» на 10 литров воды 10 граммов
II ванна	Мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 ⁰ С с добавлением моющего средства «НикаСупер плюс» на 10 литров воды 10 грамм и дезинфицирующее средство «Абактерил хлор 1 таблетка на 10 литров воды (0,015% раствора с экспозицией 15’)
III ванна	Ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65 ⁰ С
	- <u>просушивание посуды на решётках, полках, стеллажах</u>

Мытье стаканов, бокалов ручным способом при вирусных инфекциях (в 2 - секционных ваннах)

	- предварительно проводится механическое удаление остатков пищи
I ванна	- проводится мытьё щетками в воде при температуре не ниже 45 ⁰ С и с добавлением моющего средства «НикаСупер плюс) на 10 литров воды 10 грамм и дезинфицирующее средство «Абактерил хлор 1 таблетка на 10 литров воды (0,015% раствора)
II ванна	- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже65 ⁰ С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.
	- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах

Мытьё столовых приборов ручным способом при вирусных инфекциях

I ванна	- проводится мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 ⁰ С и добавлением моющего средства «НикаСупер плюс) на 10 литров воды 10 грамм и дезинфицирующее средство «Абактерил хлор 1 таблетка на 10 литров воды (0,015% раствора)
II ванна	- ополаскивание проточной водой
	- прокаливание в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течении 10 минут.

Приложение 4

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом (инструкция для школьного фельдшера)

Медицинский персонал обязан:

- осуществлять повседневный контроль соблюдения требований санитарных правил;
- осуществлять систематическое наблюдение за состоянием здоровья обучающихся, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- в рамках организации рационального питания обучающихся организовать контроль раскладки продуктов с использованием технологических карт и утвержденного меню, обеспечивать витаминизацию пищи, анализ калорийности питания;
- проводить бракераж готовой пищи с отметкой о ее качестве, с разрешением раздачи, вести бракеражный журнал;
- вести ежедневный осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с занесением результатов в гигиенический журнал;
- организовать контроль санитарного состояния пищеблока и проведения еженедельных генеральных уборок;
- организовать контроль предоставления необходимых медицинских документов и реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании и детей с ОВЗ;

- осуществлять учет состояния здоровья и индивидуальных особенностей обучающегося при организации горячего питания;
- незамедлительно информировать руководителя Учреждения о возникновении среди обучающихся случаев инфекционного заболевания, отравления, необычной реакции после применения медицинских препаратов, чрезвычайной ситуации;
- сообщать в муниципальные учреждения здравоохранения и территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о случаях инфекционных и паразитарных заболеваний среди обучающихся и работников Учреждения в течение 2 часов после установления диагноза в установленном порядке;
- проводить работу по формированию навыков здорового и правильного питания у обучающихся по программе «Разговор о правильном питании»

Приложение 5

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (инструкция для школьного фельдшера)

1. Персонал пищеблока проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке не реже 1 раза в год; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал пищеблока проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.
2. Каждый работник пищеблока должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие на работу в пищеблок Учреждения, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал сотрудников.

Не допускаются к работе на пищеблоке, к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

1. Персонал пищеблока должен соблюдать правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, обувь и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти, носить одноразовые и многоразовые маски и одноразовые перчатки.

2. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка, маски и перчатки)

4. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Работники пищеблока обязаны снимать в специально отведенном месте специальную одежду при посещении туалета или надевать сверху халаты, тщательно мыть руки с мылом после посещения туалета;

5. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу.

Приложение 6

Требования к соблюдению санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (инструкция для руководителя школы)

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

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

За нарушение санитарного законодательства руководитель образовательного учреждения, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных

правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Приложение 7

Приложение 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ПЕРЕЧЕНЬ

пищевой продукции, которая не допускается при организации детей (для повара)

1. Пищевые продукты без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной или поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
10. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски(с фаршем),макароны с рубленным яйцом
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша -"самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

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

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

Приложение 8

Приложение к СанПиН2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет

(в нетто, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование продуктов	Возраст обучающихся	
	7 -11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120
Хлеб пшеничный	150	200
Мука пшеничная	15	20
Крупы, бобовые	45	50
Макаронные изделия	15	20
Картофель	187	187
Овощи (свежие, мороженые, консервированные,), включая соленые и квашеные(не более 10% от общего количества овощей) в т.ч. томат- пюре, зелень г	280	320
Фрукты свежие	185	185
Сухофрукты	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, вт.ч. инстантные	200	200
Мясо 1-й категории	70	78
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
Птица (цыплята – бройлеры 1 категории потрошенные)	35	53
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое	58	77
Молоко	300	350
Кисломолочная пищевая продукция	150	180
Творог (массовая доля жира 5%- 9%)	50	60
Сыр	10	15
Сметана	10	10
Масло сливочное	30	35
Масло растительное	15	18
Яйцо шт.	1	1

Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой продукции)	30	35
Кондитерские изделия	10	15
Чай	1	2
Какао-порошок	1	1,2
Кофейный напиток	2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	2	2
Крахмал	3	4
Соль пищевая поваренная иодированная	5	5
Специи	2	2

Приложение 9

Приложение 10 к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20

Потребность в пищевых веществах и энергии, витаминах и минеральных веществах(суточная)

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для обучающихся двухвозрастных групп	
	с 7 до 11 лет	12 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2720
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (рет.экв)	700	900
Витамин D(мг)	10	10
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1100	1200
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	18
Калий (мг)	1100	1200

Йод (мг)	0,1	0,12
Селен(мг)	0,03	0.05
Фтор (мг)	3,0	4,0

Приложение 10

Программа производственного контроля поступающей продукции в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза

№	Наименование объекта производственного контроля	Объект	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведения контроля
	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья, компонентов и пищевой продукции	Поступающее сырье. компоненты и пищевая продукция	Требования к упаковке и маркировке: соответствие видов и наименований поступившего сырья компонентов и пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации -соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации -соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Каждая партия сырья и компонентов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Технические регламенты на соответствующие виды продукции

Приложение 11

Требования к приему пищевых продуктов на пищеблоке (инструкция для повара)

1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом предприятия, оказывающего услуги по организации питания.
2. 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.
3. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению.

Приложение 12

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (инструкция для повара, школьного фельдшера или иного ответственного за этот пункт)

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется поваром.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Правила хранения пищевых продуктов и сырья

1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции:
 - сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.);
 - хлеб;
 - мясные, рыбные;
 - молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

2. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах, которые должны быть оборудованы контрольными термометрами;
3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

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

4. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.
5. Сметану, творог хранят в заводской упаковке.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

6. Масло сливочное хранят в заводской упаковке в холодильниках.
7. Сыры хранят в заводской упаковке в холодильниках.
8. Готовые мясopодукты (колбасы, сосиски, сардельки) хранят в заводской упаковке в холодильной камере
9. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.
10. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.
11. Макаpонные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
12. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.
13. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах.

Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции.

При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.

14. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах; квашеные, соленые овощи – в банках, при температуре не выше 10°C.

Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C.

15. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.
16. Маркиpовочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

17. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 13), который хранится в течение года.
18. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Показания заносятся в журнал

Правила приготовления пищевых продуктов.

1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности и порционированных.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2. За каждым классом в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов.

3. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической и (или) технико-технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

4. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Горячие блюда (супы, соусы, напитки, вторые блюда и гарниры, холодные напитки при раздаче должны иметь не ниже определенной в технологической карте температуру.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде и реализовываться в течение одного часа. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 30 минут.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей растительным маслом. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов **не допускается**. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. В

Учреждении должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность.

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

6. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

7. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных (Приложение 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). **Подогрев витаминизированной пищи не допускается.** Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

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

О проводимых в Учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация Учреждения должна информировать родителей обучающихся.

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Результаты контроля регистрируются в: «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)»

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

9. В Учреждении должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим организован в форме стационарных питьевых фонтанчиков.

Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 7;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

Приложение 13
Приложение 2к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование Производственног о помещения	Наименование единицы холодильного оборудования	(t в °С)					
		Месяц/дни:(ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Приложение 14
Приложение 3 к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20

Журнал учета температуры и влажности в складском помещении

№	Наименование помещения	Месяц/дни: (t в °С и влажность в процентах)					
		1	2	3	4		30
							Приложение 15

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизованного блюда	Время приема блюда	Примечание

Приложение 16

Приложение 4к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
Примечание: * Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции							

Приложение 17

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции, для повара, школьного фельдшера, руководителя школы)

I. Методика органолептической оценки пищи.

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

II. Органолептическая оценка первых блюд

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

III. Органолептическая оценка вторых блюд

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку.

3.7. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного

цвета.

3.8. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

3.9. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

IV. Критерии оценки качества блюд

- 4.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 4.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 4.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 4.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Приложение 18

Приложение 5 к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, л, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта декларация о соответствии свидетельство о государственной регистрации,	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	--	--	---	---	-----------------------------------	-----------------------------	------------

							документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)						

Приложение 19

Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия	Личная подпись ответственного лица

Приложение 20

Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных (инструкция для завхоза)

1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения пищеблока животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;
3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой;

4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право предоставляемых услуг.

Не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала и обучающихся

Приложение 21

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (инструкция для повара)

1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с «СанПиН 2.3/ 2.4..3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, и обучения, отдыха и оздоровления детей и подростков» и санитарных правил постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 г. N 13 «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07» Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (изменения и дополнения к СП 1.1.1058-01)

Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

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

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

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

2. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

4. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см.

Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку.

5. Столовая Учреждения должна обеспечиваться достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также стеллажами для ее хранения около раздаточной линии.

6. При организации питания используют посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), выполненную из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали.

7. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки.

Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

8. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должно использоваться отдельное и специально маркированное оборудование, столы, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

-холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.;

-производственные столы с маркировкой: «СМ» -сырое мясо, «СК» -сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» -сырые овощи, «ВМ» -вареное мясо, «ВР» -вареная рыба, «ВО» -вареные овощи, «Г» -гастрономия, «З» -зелень, «Х» -хлеб и т.п.;

-разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» - вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х»,

-кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.

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

10. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и пресованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

Перечень оборудования производственных помещений столовой образовательного учреждения

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственный стол, овощерезательная машина, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук, холодильник
Мясной цех	Производственные столы (для разделки мяса птицы) – низкотемпературный холодильный шкаф, электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук .
Горячий цех	Производственные столы (для сырой и готовой продукции), электрические плиты, духовые (жарочные) шкафы, контрольные весы, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, овощерезка, мясорубка, тестомеска, электрический котел, стеллажи.
Раздаточная зона	Мармит для первых, вторых и третьих блюд (трехкомфорочный)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственные столы, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна -для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж для посуды, посудомоечная машина, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж
Буфет	среднетемпературные холодильные шкафы двухкамерные (3 шт, обеспечивающие возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения суточных проб

Приложение 22

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

№	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб

Приложение 23

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями, а также подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу МЗ РФ N 229 от 29.06.2002 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока																				
3. Контроль качества мытья оборудования посуды на пищеблоке																				
4. Соблюдение графика генеральной уборки																				

Ответственные лица:

Заведующий МБОУ Коммунарская НОШ с. Коммуна

Условные обозначения: - не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям;

- частично закрашенные знаки - частично соответствует (небольшие нарушения);

- полностью закрашенные знаки - не соответствует требованиям

Приложение 27

Журнал мониторинга по принципам ХАССП*

<i>Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов</i>	
<i>Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу</i>	Журнал общественного контроля за организацией питания
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока
	Журнал мониторинга по принципам ХАССП
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 10)
	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов.
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи).
	Гигиенический журнал.
	Журнал проведения влажной и генеральной уборки.
	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе.
	Журнал учета температуры в холодильниках. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

	Журнал учета дезинфекции и дератизации Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
<i>Личные медицинские книжки каждого работника</i>	
<i>Примечание</i>	

*Журнал заполняется координатором рабочей группы два раза в месяц

Приложение 28

Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции

№	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

Приложение 29

Пример рабочего листа ХАССП

Наименование продукта _____

Наименование технологического процесса _____

Наименование операции	Опасный фактор	Номер Критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационный учетный документ

Пример рабочего листа ХАССП

ККТ	Контроль	Мониторинг	Корректирующие действия	
-----	----------	------------	-------------------------	--

	Объект контроля	Вид опасности	Контролируемый показатель	Предельное значение	Процедура (метод определения)	Периодичность	Ответственный исполнитель	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия	Ответственный исполнитель	Регистрационно-учетный документ	Процедура оценки эффективности	
ККТ 1.1	Наименование	Физический, биологический, химический											

Приложение 30

Блок-схема приготовления блюд



Приложение 31

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): _____

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход :				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):		Ca (мг):	
Жиры (г):		Mg (мг):	
Углеводы (г):		Fe (мг):	
Эн.ценность (ккал):		C (мг):	

Технология приготовления:

Приложение 3
к Региональному стандарту
Приморского края

Требования к организации внутреннего контроля процессов производства продукции в школьной столовой.

Исполнитель услуги в школьной столовой обязан соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах, технических документах обязательные для жизни и здоровья обучающихся требования безопасности услуги питания.

Качество и безопасность продукции общественного питания контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Органолептические показатели и нормы выхода готовой продукции оценивают путем проведения бракеража готовой продукции.

Оценку качества продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям проводят выборочно в аккредитованных испытательных лабораториях с периодичностью, установленной Программой производственного контроля.

Изготовитель продукции обязан осуществлять постоянный технологический контроль качества и безопасности процессов производства продукции на всех этапах изготовления от поступления сырья до реализации продукции, с применением корректирующих мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

Виды технологического контроля процессов производства продукции.

Технологический контроль включает:

- входной контроль показателей качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, полуфабрикатов;
- операционный контроль за соблюдением правильности выполнения технологических операций, их последовательности, режимов кулинарной обработки продуктов, соблюдения рецептур, правил оформления и отпуска блюд и изделий;
- приемочный контроль показателей качества и безопасности готовой продукции, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации.

Порядок проведения бракеража готовой продукции.

Повседневный контроль качества готовой продукции (бракераж) в столовых образовательных организаций проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек:

- медицинский работник,
- работник столовой,
- представитель администрации образовательной организации,
- представитель от родителей.

Комиссия утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации перед началом каждого учебного года.

Решение о допуске готовой продукции к реализации принимает бракеражная комиссия после проведения органолептической оценки качества продукции по установленной методике и занесения результатов в "Журнал бракеража готовой продукции". Записи в журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии. Хранится журнал у заведующего столовой или медицинского работника.

Бракеражный журнал должен быть типовой формы, страницы пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью и подписью руководителя.

Члены бракеражной комиссии не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания, аллергия и др.).

Перед проведением бракеража готовой продукции члены бракеражной комиссии должны:

- вымыть руки, надеть чистую санитарную одежду;
- ознакомиться с ассортиментом, выходом блюд и изделий, указанных в меню;
- ознакомиться с технологическими (и калькуляционными картами) на исследуемые блюда (изделия): выходом, составом ингредиентов, технологией приготовления.

Обязательному бракеражу подлежат каждая партия готовой продукции сразу после ее изготовления, перед реализацией.

Качество готовой продукции оценивают по результатам анализа тестируемого образца, отобранного от партии (штучное изделие, порция блюда, часть продукции). От тестируемого образца отделяются равные тестируемые порции для каждого участника.

Тестируемые образцы берутся на месте приготовления каждой партии готовой продукции непосредственно из емкостей, в которых пища готовилась. При органолептической оценке температура блюда (изделия) должна соответствовать температуре, при которой это блюдо (изделие) реализуют и употребляют.

Бракераж проводится в выделенной для этого зоне (помещении), которое должно быть изолировано от посторонних запахов, хорошо и равномерно освещено.

Для проведения органолептического анализа используется:

- столовая посуда, столовые приборы, кухонный инвентарь

- ложки из нержавеющей стали для отбора проб жидких блюд;
- ножи, вилки из нержавеющей стали для отбора проб блюд с плотной консистенцией;
- тарелки или блюда для отбора проб;
- черпаки для отбора проб из котлов;
- нейтрализующие продукты, восстанавливающие вкусовую и обонятельную чувствительность: холодный чай (черный байховый) или вода негазированная питьевая, хлеб белый пшеничный или сухое пресное печенье, молотый кофе или другие продукты;
- после оценки каждого образца снимается оставшееся послевкусие, ополаскивается водой рот или используются нейтрализующие средства;
- блокнот и карандаш для записей каждому члену комиссии.

Бракераж штучных изделий и порционных блюд включает их контрольное взвешивание с целью определения соответствия веса выходу, указанному в меню, в технологической и калькуляционной картах. Масса изделий, порционных блюд должна соответствовать выходу, указанному в меню.

Штучные и порционные кулинарные и булочные изделия отбирают из разных противней или лотков и взвешивают по 10 штук на настольных весах. При получении заниженных результатов взвешивают еще 10 изделий. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

Средняя масса блюд, отобранных на раздаче, определяется путем отдельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается. Масса одного блюда (изделия) может отклоняться от нормы не более чем на $\pm 3\%$.

На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром (в металлической оправе) со шкалой от до 100°C .

Органолептический анализ готовой продукции включает оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха, вкуса. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства (цвет, форма и др.).

Пробы для органолептической оценки блюда берут из каждого котла (емкости). Блюда с плотной консистенцией после оценки внешнего вида нарезают на куски.

Органолептическая оценка заправочных супов.

При оценке качества супов для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают, с середины ёмкости ложкой берут небольшое количество продукции (порцию) и наливают его в тарелки каждому члену бракеражной комиссии. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Органолептическая оценка супов-пюре.

При оценке качества супов-пюре пробу супа наливают в тарелку струйкой, определяют консистенцию, оценивают густоту, вязкость, однородность, наличие плотных частиц, цвет. После этого определяют запах и пробуют суп на вкус. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, оценивают отдельно.

Органолептическая оценка прозрачных супов.

При оценке качества прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще вместе с ним, обращая внимание, не портят ли они вид блюда, не придают ли ему мутность. Основными показателями качества прозрачных супов являются: прозрачность, концентрированный вкус и запах.

Органолептическая оценка изделий блюд из рыбы.

При оценке качества изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры, правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка), текстуру (консистенцию), запах и вкус изделий.

Органолептическая оценка изделий и блюд из мяса и птицы.

При оценке качества изделий и блюд из мяса и птицы вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Органолептическая оценка соусов.

При оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обособленность подбора соусов к блюдам. При оценке качества соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

Для мясных (рыбных и др.) соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

Органолептическая оценка изделий и блюд из круп и макаронных изделий.

При оценке качества изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

Органолептическая оценка изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей.

При оценке качества изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

Органолептическая оценка холодных блюд, салатов и закусок.

При оценке качества холодных блюд, салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию), соотношение ингредиентов.

Органолептическая оценка мучных кулинарных изделий.

При оценке качества мучных кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

Органолептическая оценка булочных изделий.

При оценке качества булочных изделий обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

Качество готовой продукции оценивается по 5-ти бальной системе:

Оценка "5 баллов" соответствует блюдам без недостатков, соответствующим рецептуре.

Оценка "4 балла" соответствует блюдам с незначительными и легкоустраняемыми отклонениями (неравномерная форма нарезки, слабовыраженный запах и вкус, недостаточно соленый вкус, недостаточно румяная корочка и т.д.).

Оценка "3 балла" соответствует блюдам (изделиям) с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки (подсыхание поверхности изделий, нарушение формы изделий, неправильная нарезка овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая консистенция мяса, несоблюдение отдельных соотношений компонентов и др.).

Оценка "2 балла" соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами (наличие посторонних привкусов или запахов, изделия пересоленные, недоваренные, подгорелые, потерявшие форму или характерную консистенцию, с признаками порчи и др.).

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

При оценке "2 балла" блюдо снимают с реализации.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии, с точностью до первого знака после запятой. При наличии замечаний к качеству блюда они указываются конкретно.

Продукты, не прошедшие кулинарную обработку, тестированию не подлежат (сыр, масло сливочное, сахар и др.).

Продукция, не прошедшая бракераж готовой продукции, к реализации не допускается.

Не реже одного раза в месяц бракеражная комиссия предоставляет отчет о работе с предложениями по улучшению качества питания руководителю общеобразовательной организации.

Суточная проба берется ежедневно по установленной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 методике, одновременно с проведением бракеража каждой партии готовой продукции и хранится не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Организация производственного контроля.

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 каждая организация обязана разработать программу производственного контроля основанную на принципах ХАССП – перечень мероприятий, направленных на соблюдение в школьной столовой санитарного законодательства с указанием сроков их исполнения.

Программу производственного контроля утверждает руководитель организации.

В качестве приложений к программе вводят форму всех учетно-отчетных документов по результатам контроля, которые ведут лица, непосредственно его осуществляющие и отвечающие за организацию (по каждому из форм контроля – визуальному и лабораторно-инструментальному).

По результатам производственного контроля ведется журнал регистрации результатов контроля, в котором указываются мероприятия, выполненные ответственными лицами в рамках производственного контроля, а также мероприятия по устранению выявленных нарушений санитарного законодательства. Акты отбора проб и протоколы выполненных лабораторных исследований и измерений должны храниться в отдельной папке.