

**В помощь руководителю общеобразовательной организации**

**ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

## Содержание

1. Государственная политика в области организации здорового питания в общеобразовательных организациях	3
2. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, в том числе в условиях сохранения рисков распространения COVID-19	7
3. Требования к работникам столовой в общеобразовательных организациях.	9
4. Технологическое оснащение столовых общеобразовательных организаций.	11
5 Контроль качества продуктов питания, полуфабрикатов и готовой продукции.	17
6 Примерное двухнедельное меню для обучающихся общеобразовательных организаций	19
7. Осуществление контроля за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях	33
8. Приложения	34

## 1. Государственная политика в области организации здорового питания в общеобразовательных организациях

Под государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения (далее – государственная политика в области здорового питания) понимается комплекс мероприятий, направленных на создание условий, обеспечивающих удовлетворение в соответствии с требованиями медицинской науки потребностей различных групп населения в здоровом питании с учетом их традиций, привычек и экономического положения.

**Целью** государственной политики в области здорового питания является сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием.

**Основными задачами** государственной политики в области здорового питания являются:

- расширение отечественного производства основных видов продовольственного сырья, отвечающего современным требованиям качества и безопасности;
- развитие производства пищевых продуктов, обогащенных незаменимыми компонентами, специализированных продуктов детского питания, продуктов функционального назначения, диетических (лечебных и профилактических) пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище, в том числе для питания в организованных коллективах (трудовые, образовательные и др.);
- разработка и внедрение в сельское хозяйство и пищевую промышленность инновационных технологий, включая био- и нанотехнологии;
- совершенствование организации питания в организованных коллективах, обеспечения полноценным питанием беременных и кормящих женщин, а также детей в возрасте до 3 лет, в том числе через специальные пункты питания и магазины, совершенствование диетического (лечебного и профилактического) питания в лечебно-профилактических учреждениях как неотъемлемой части лечебного процесса;
- разработка образовательных программ для различных групп населения по вопросам здорового питания;
- мониторинг состояния питания населения.



Одной из стратегических задач руководителя общеобразовательной организации является – повышение доступности и качества питания; модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями современных технологий; обеспечение льготным и бесплатным питанием учащихся всех классов (рисунок 1).



Рисунок 1. Стратегическая задача по организации питания обучающихся у руководителя общеобразовательной организации

*Руководитель общеобразовательной организации, заведующий производством в рамках реализации государственной политики в области здорового питания должны руководствоваться следующими нормативно-правовыми документами:*

### **Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации**

1. [Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»;](#)
2. [Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»](#)

### **Нормативные акты Правительства Российской Федерации**

1. [Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года \(утверждены распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р\).](#)

### **Федеральные законы**

1. [Закон Российской Федерации от 7.02.1992 №2300-I «О защите прав потребителей»;](#)
2. [Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;](#)
3. [Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;](#)
4. [Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;](#)
5. [Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;](#)
6. [Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;](#)
7. [Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и \(или\) расчетов с использованием платежных карт»;](#)
8. [Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;](#)
9. [Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;](#)
10. [Федеральный закон от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»;](#)
11. [Федеральный закон от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;](#)
12. [Федеральный Закон РФ от 14.05.1993 N 4979-1 «О ветеринарии».](#)

### **Ведомственные нормативные акты**

1. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»;
2. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 мая 2007 г. № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»;
3. [Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений».](#)

## **Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы**

1. [Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» \(утверждены постановлением Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 11 марта 1996 г. № 6\);](#)
2. [Гигиенические нормативы ГН 2.3.3.972-00 «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами» \(утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29 апреля 2000 г.\);](#)
3. [Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» \(постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 сентября 2001 г. № 23\);](#)
4. [Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» \(постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. № 31\);](#)
5. [Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» \(постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36\) 30;](#)
6. [Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» \(постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 г. № 59\);](#)
7. [Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» \(постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98\);](#)
8. [«Организация детского питания» Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 \(постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. № 3\);](#)
9. [Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» \(постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45\);](#)
10. [Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» \(постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189\);](#)
11. [Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору \(контролю\) \(утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299\);](#)

## **Методические рекомендации и указания**

1. [Методические указания МУК 2.3.2.721-98 «2.3.2. Пищевые продукты и пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище» \(утверждены Главным Государственным санитарным врачом Российской Федерации 15 октября 1998 г.\);](#)
2. [Методические рекомендации Министерства здравоохранения Российской Федерации](#)

[Федерации и Российской академии медицинских наук «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений» \(утверждены Межведомственным научным советом по педиатрии и Межведомственным научным советом по гигиене и охране здоровья детей и подростков 2 июля 2002 г. протокол № 4\);](#)

3. [Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04 «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ» \(утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 июля 2004 г.\);](#)

4. Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.);

5. Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.);

6. Методические рекомендации № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.);

7. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 декабря 2008 г.);

8. Методические рекомендации по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (утверждены приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178);

9. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации) МР 2.4. 0179-20;

10. Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 от 08.05.2020 г.

## 2. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций,

### в т.ч в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

Здоровое питание предусматривает первый приём пищи ребёнком дома с учётом режима дня и организации образовательного процесса.

**Обучающиеся** общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения **обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.**

**Продолжительность перемены для приёма пищи должна составлять не менее 20 минут.**

Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

Таблица 1

Суточное потребление белков, жиров и углеводов обучающимися

Прием пищи	Классы	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ассортимент продуктов, блюд
Завтрак	1–4 классы	12–16	12–16	48–60	Крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки
	старшие классы	15–20	15–20	60–80	
Обед	1–11 классы	20–25	20–25	80–100	Закуски (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток

Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом.

**Не допускается** замена обеда завтраком.

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



Рисунок 2. Здоровое и правильное питание обучающихся



При организации работы пищеблока общеобразовательной организации необходимо руководствоваться рекомендациями по организации работы предприятия общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

### **НЕОБХОДИМО ОБЕСПЕЧИТЬ:**

- работу всех работников пищеблока в масках и перчатках;
- прибытие обучающихся в обеденный зал строго по графику, обеспечивающему отсутствие пересечения обучающихся одного класса с другим при мытье рук, входе и выходе из столовой;
- контроль за наличием условий и тщательностью мытья рук с мылом, соблюдением личной гигиены перед приемом пищи;
- во время приема пищи размещение за одним столом обучающихся одного класса;
- после каждого приема пищи дезинфекцию посуды, столовых приборов путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием посуды на полках, решетках, стеллажах в вертикальном положении или на «ребре», либо мытьем в посудомоечной машине с использованием максимально допустимого температурного режима;
- при отсутствии посудомоечной машины мытье посуды ручным способом с обработкой всей столовой посуды путем погружения в дезинфекционный раствор с последующим мытьем и высушиванием посуды на полках, решетках, стеллажах в вертикальном положении или на «ребре».
- контроль при организации питьевого режима за санитарным состоянием питьевых фонтанчиков, кулеров, дозаторов, обеспеченностью индивидуальной посудой.

### **РЕКОМЕНДУЕТСЯ:**

- носить одноразовые халаты и / или фартук;
- оснащение обеденного зала приборами для обеззараживания воздуха, разрешенными к использованию в присутствии людей, а между приемами пищи – проветривание помещения;
- во время раздачи еды соблюдать физическое дистанцирование путем нанесения разметки на пол;
- осуществлять выдачу столовых приборов, салфеток путем индивидуальной раздачи;
- выдавать кондитерские и выпечные изделия в индивидуальной упаковке;
- штучные изделия (фрукты, хлеб, кондитерские и выпечные изделия и т.п) накрывать на столы индивидуально для каждого обучающегося;
- оснащение пищеблоков современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов;
- при организации питьевого режима выдача индивидуальных бутылок с водой;
- в связи с сокращением посадочных мест в условиях недостатка времени, для обеспечения горячим питанием допускается организация приемов пищи перед началом или после окончания занятий.

### **НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ:**

- раздача блюд путем самообслуживания.

#### **Соблюдение личной гигиены**





Рисунок 4. Рекомендации по организации работы столовых общеобразовательных школ в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

### 3. Требования к работникам столовой в общеобразовательных организациях

#### РАБОТНИК СТОЛОВОЙ ОБЯЗАН:

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

#### В СТОЛОВОЙ ДОЛЖНО БЫТЬ:

- установлено во всех производственных цехах умывальные 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!**
- обеспечение персонала специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены;
- **в базовых организациях питания необходимо организовать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала!**
- обеспечение в гардеробных раздельного хранения личных вещей и обуви персонала от санитарной одежды (в разных шкафах);
- обеспечение аптечкой для оказания первой медицинской помощи.



Рисунок 5. Одежда работников столовой

### ОБЯЗАТЕЛЬНО:

- - при появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье;
- - **лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача!**
- - к работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- - каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
- - **профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций – ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.**

#### 4. Технологическое оснащение столовых общеобразовательных организаций

##### ЗАДАЧИ ПИЩЕБЛОКА:

1. Приготовление безопасной с максимальным сохранением пищевой ценности кулинарной продукции и её реализация.
2. Соблюдение принципов здорового питания.
3. Учет современных тенденций по использованию технологического оборудования.



Рисунок 6. Требования к технологическому оснащению столовых



*В состав производственных помещений столовых образовательных учреждений должны входить:*

- - склады;
- - овощные цеха первичной и вторичной обработки овощей;
- - холодный, мясо-рыбный, мучной, доготовочный и горячий цеха;
- - помещения для обработки яиц, для нарезки хлеба;
- - моечные для мытья столовой посуды, кухонной посуды и тары;
- - производственное помещение и посудомоечная буфета - раздаточной;
- - раздаточная зона;
- - комната приема пищи.

**ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА:**

1. Технологическое (Механическое, тепловое, немеханическое);
2. Холодильное

Таблица 2

**Виды технологического оборудования**

Назначение	Вид оборудования	Иллюстрация
<b>МЕХАНИЧЕСКОЕ</b>		
для первичной обработки продуктов 1) для обработки картофеля и овощей	универсальный механический привод	
	картофелечистка	
	овощерезка	
2) для обработки мяса и рыбы	электромясорубка	
	фаршемешалка	

	<p>котлето-формовочный автомат</p>	
<p>Для приготовления теста</p>	<p>просеиватель</p>	
	<p>тестомесильная машина</p>	
<p>Для мытья посуды</p>	<p>ванны для ручного мытья столовой и кухонной посуды</p>	
<p>Машины для резки хлеба</p>	<p>Хлеборезательная машина</p>	

**ТЕПЛОВОЕ**

Для приготовления горячих блюд

Пароконвектомат



Электрическая плита



Электрическая сковорода



Духовой (жарочный шкаф)



Электрокотел



мармиты



<b>НЕМЕХАНИЧЕСКОЕ</b>		
	Производственные столы	
	Стеллаж	
	Шкаф для хранения хлеба	
<b>ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>		
Для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья.	Холодильные камеры и шкафы	

### **Оснащение пищеблоков**

При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

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

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

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

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

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



Горячий цех



Моечная столовой посуды

**Рисунок 7. Производственное оборудование и помещения в общеобразовательных организациях**

## 5. Контроль качества продуктов питания, полуфабрикатов и готовой продукции



Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся

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



Рисунок 8. Контроль качества продуктов питания, полуфабрикатов и готовой продукции

Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

### КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТОВ

- Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.
- Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

### КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

- Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия **пробы**. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

- Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.
- Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с рекомендуемой формой.
- Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с рекомендуемой формой.
- В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с рекомендуемой формой.
- С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается **суточная проба** от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет **медицинский работник**.
- При организации закупки продуктов питания учреждения руководствуются Законом о контрактной системе. При осуществлении закупки на услуги общественного питания и (или) поставки пищевых продуктов, закупаемых для организаций, осуществляющих образовательную деятельность, заказчик вправе провести либо электронный аукцион, закрытый аукцион, запрос котировок, запрос предложений, закупку у единственного поставщика (подрядчика, исполнителя) без предъявления требований к участникам закупки о наличии соответствующего опыта, либо конкурс с ограниченным участием с предъявлением требований к участникам закупки о наличии опыта в соответствии с нормами, установленными Постановлением Правительства РФ от 04.02.2015 № 99.
- *При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблока 100-120 гр., мандарин - 60-70 гр. и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.*

## **6. Примерное двухнедельное меню для обучающихся общеобразовательных организаций**

### **МЕНЮ:**

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

- обед должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед выдается мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

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

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

*Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.*

### **ПРИ РАЗРАБОТКЕ МЕНЮ РУКОВОДСТВОВАТЬСЯ СЛЕДУЮЩИМ:**

- включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки;

- наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур;

- изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий;

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

- при составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (приложение 4);

- меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся;

- на основе предлагаемых вариантов меню могут быть разработаны другие варианты в зависимости от региональных, национальных и других особенностей при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ;

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

- в исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам (приложение 5);

- меню для обучающихся 1-4 классов должно иметь энергетическую ценность школьного завтрака - 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), обеда - 600-750 ккал (30-35%);

- суточный режим питания по отдельным приемам пищи и в зависимости от сменности занятий обучающихся представлен в таблице 3, на домашние завтраки обучающихся в первую смену от суточного потребления в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности;

- при составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд). Рекомендуемая масса блюд (порций) с учетом возраста обучающихся представлена в таблице 4;

- информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей

В помощь руководителю общеобразовательной организации . Стр. 20  
любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на  
сайте общеобразовательной организации и т.п.).

Таблица 3

**Режим питания по приемам пищи**

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

Таблица 4

**Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста**

Название блюда	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60-100	60-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты (поштучно)	100-120	100-120

Примерное двенадцатидневное меню для обучающихся начального звена общеобразовательных организаций представлено в таблице 5.

**Примерное двенадцатидневное меню  
для обучающихся начального звена образовательных учреждений**

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: с 7-11 лет

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Ca	Mg	P	Fe
<b>Первый день (понедельник)</b>														
<b>завтрак</b>														
Сыр порциями		25	5,75	9,75	0	90	1	0	0,4	0,13	250	12,5	135	0,28
Каша молоч. пшениная с маслом	302*	150/5	6,45	7,78	33,02	228	0,08	0,19	0,98	0,12	104,29	41,88	156,92	1,1
Кофейный напиток с молоком	692*	200	2,5	3,6	28,7	152	0,02	1	0,1	0	61	45	7	1
Хлеб пшеничный		20	1,52	0,17	9,72	48	0	0,02	0	0,22	4	2,8	13	0,22
Мандарины св. порциями		60	0,48	0,18	4,86	24	0	0,04	22,8	0,12	21	6,6	10,2	0,06
<b>итого:</b>			<b>16,22</b>	<b>21,3</b>	<b>71,44</b>	<b>518</b>	<b>1,1</b>	<b>1,21</b>	<b>1,48</b>	<b>0,47</b>	<b>419,29</b>	<b>102,18</b>	<b>311,92</b>	<b>2,6</b>
<b>обед</b>														
Огурцы свежие порциями		60	0,48	0,12	3,12	12	0,03	12,6	0,15	0,2	7,5	13,5	10,5	0,45
Суп картофельный с горохом	139*	200	4,71	3,73	15,96	118	0,05	0,19	9,2	0,21	30,72	27,9	70,66	1,67
Котлеты рубленные с соусом	413*	80(50/30)	9,08	15,2	9,2	165	0	0,05	1	2,08	23,75	7,39	50,15	0,48
Макароны отварные	516*	150	5,32	4,89	35,52	211	0,05	0,09	0	0,76	10,3	8,16	45,28	0,82
Чай с фруктовым соком	79**	200	0,34	0,02	24,53	95	0	0	1,04	0,05	6,13	3,98	7,21	0,58
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>22,75</b>	<b>24,56</b>	<b>88,93</b>	<b>727</b>	<b>0,13</b>	<b>12,97</b>	<b>11,39</b>	<b>4,08</b>	<b>92,8</b>	<b>72,33</b>	<b>236</b>	<b>6,24</b>
<b>полдник</b>														
Ватрушка с повидлом	741*	75	4,62	2,38	28,08	235	0,09	0,01	0,05	0,15	15,11	10,04	49,14	0,92
Напиток из плодов шиповника	705*	200	0,68	0,28	20	133	0	0,01	0,06	0	12,4	3,4	3,4	0,66
<b>итого:</b>			<b>5,3</b>	<b>2,66</b>	<b>48,08</b>	<b>368</b>	<b>0,09</b>	<b>0,02</b>	<b>0,11</b>	<b>0,15</b>	<b>27,51</b>	<b>13,44</b>	<b>52,54</b>	<b>1,58</b>
<b>всего</b>			<b>44,27</b>	<b>48,52</b>	<b>208,45</b>	<b>1613</b>	<b>1,32</b>	<b>14,2</b>	<b>12,98</b>	<b>4,7</b>	<b>535,6</b>	<b>187,95</b>	<b>600,46</b>	<b>10,42</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
<b>Второй день (вторник)</b>														
<b>завтрак</b>														
Помидоры свежие порциями		30	0,33	0,06	1,14	7	0,36	0,02	6,75	0,21	4,2	6	7,8	0,27
Котлеты руб.из филе птицы с соусом	498*	80(50/30)	10,84	7,6	1,86	157	0	0,07	0,01	2,96	42,63	18,03	112,32	0,12
Рис отварной	511*	150	3,81	6,11	38,61	228	0,07	0,04	0	0,44	5,13	27,03	82,28	0,55
Компот из св. яблок	631*	200	0,16	0,16	27,87	109	0,01	0,01	6,6	0,08	6,88	3,6	4,4	0,95
Хлеб пшеничный		20	1,52	0,17	9,72	48	0	0,02	0	0,22	4	2,8	13	0,22
<b>итого:</b>			<b>16,66</b>	<b>14,1</b>	<b>79,2</b>	<b>549</b>	<b>0,44</b>	<b>0,16</b>	<b>13,36</b>	<b>3,91</b>	<b>62,84</b>	<b>57,46</b>	<b>219,8</b>	<b>2,11</b>
<b>обед</b>														
Салат из белокочанной капусты	43*	60	0,93	3,05	5,65	53	0,01	0,01	9,54	1,38	25,87	9,86	17,99	0,33
Борщ с капустой картофелем со сметаной	110*	200/5	1,47	4,67	7,31	89	0,09	0,03	8,81	0,17	36,95	19,46	43,72	0,95
Тефтели рубленные с соусом	462*	90(60/30)	8,56	14,11	9,07	197	0,01	0,05	1,86	4,25	16,35	6,76	35,53	0,33
Каша гречневая рассыпчатая	508*	150	8,76	6,62	43,08	271	0,05	0,08	0	0,55	14,49	138,62	207,51	4,65
Компот из смеси сухофруктов	639*	200	0,44	0	28,88	116	0	0	0,4	0	44,8	6	15,4	1,26
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>22,98</b>	<b>29,05</b>	<b>94,59</b>	<b>852</b>	<b>0,16</b>	<b>0,21</b>	<b>20,61</b>	<b>7,13</b>	<b>152,86</b>	<b>192,1</b>	<b>372,35</b>	<b>9,76</b>
<b>полдник</b>														
Булочка творожная	786*	50	6,65	1,8	5,95	148	0,01	0,07	0,38	0	29,22	14,79	56,18	0,79
Сок фруктовый		200	1,4	0,2	26,4	120	0	0,12	80	0,4	36	22	26	0,6
<b>итого:</b>			<b>8,05</b>	<b>2</b>	<b>32,35</b>	<b>268</b>	<b>0,01</b>	<b>0,19</b>	<b>80,38</b>	<b>0,4</b>	<b>65,22</b>	<b>36,79</b>	<b>82,18</b>	<b>1,39</b>
<b>всего</b>			<b>47,69</b>	<b>45,15</b>	<b>206,14</b>	<b>1669</b>	<b>0,61</b>	<b>0,56</b>	<b>114,35</b>	<b>11,44</b>	<b>280,92</b>	<b>286,35</b>	<b>674,33</b>	<b>13,26</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	A	B	C	E	Ca	Mg	P	Fe
<b>Третий день (среда)</b>														
<b>завтрак</b>														
Масло сливочное порциями		10	0,05	8,25	0,08	75	0,1	0	0	0	1,2	0,04	1,9	0,02
Залежанка творожная с повидлом	366*	130/20	27,29	12,25	23,45	317	36,49	0,07	0,65	1,18	222,38	33,48	294,23	1,03
Чай с лимоном	686*	200	0,26	0,06	15,22	59	0	0	2,9	0	8,05	5,24	9,78	0,91
Хлеб пшеничный		40	3,04	0,34	19,44	96	0	0,04	0	0,44	8	5,6	26	0,44
<b>итого:</b>			<b>30,64</b>	<b>20,9</b>	<b>58,19</b>	<b>547</b>	<b>36,59</b>	<b>0,11</b>	<b>3,55</b>	<b>1,62</b>	<b>239,63</b>	<b>44,36</b>	<b>331,91</b>	<b>2,4</b>
<b>обед</b>														
Салат из кваш.капусты с рас. маслом	45*	60	0,96	3,04	5	52	0	0,01	15,18	1,26	25,25	8,62	18,55	0,35
Суп картоф.с макарон. издел.	140*	200	2,26	4,3	16,68	117	0,06	0,08	13,2	0,23	18,63	19,61	52,91	0,85
Рыба припущенная с соусом	371*	80(50/30)	13,81	5,76	2,73	139	0,02	0,02	1,19	1,43	34,75	23,2	159,11	0,77
Пюре картофельное	520*	150	3,22	5,56	22	155	0,09	0,16	25,94	0,13	40,45	32,67	95,63	1,17
Комлот из изюма	638*	200	0,36	0	33,16	128	0	0,05	0	0,1	16,4	8,4	25,8	0,66
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>23,43</b>	<b>19,26</b>	<b>80,37</b>	<b>717</b>	<b>0,17</b>	<b>0,36</b>	<b>55,51</b>	<b>3,93</b>	<b>149,88</b>	<b>83,9</b>	<b>404,2</b>	<b>6,04</b>
<b>полдник</b>														
Ватрушка с творогом	741*	75	8,46	7,34	31,9	229	0,05	0,16	0,13	0,15	53,18	13,93	105,74	0,8
Напиток лимонный	699*	200	0,14	0,02	24,43	96	0	0,01	6,4	0,01	6,88	1,92	3,52	0,17
Апельсины св. порциями		150	1,35	0,3	12,15	60	0,08	0,06	90	0,3	51	19,5	34,5	0,45
<b>итого:</b>			<b>9,95</b>	<b>7,66</b>	<b>68,48</b>	<b>385</b>	<b>0,13</b>	<b>0,23</b>	<b>96,53</b>	<b>0,46</b>	<b>111,06</b>	<b>35,35</b>	<b>143,76</b>	<b>1,42</b>
<b>всего</b>			<b>64,02</b>	<b>47,82</b>	<b>207,04</b>	<b>1649</b>	<b>36,89</b>	<b>0,7</b>	<b>155,59</b>	<b>6,01</b>	<b>500,57</b>	<b>163,61</b>	<b>879,87</b>	<b>9,86</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Са	Mg	P	Fe
<b>Четвертый день (четверг)</b>														
<b>завтрак</b>														
Сыр порциями		10	2,3	3,9	0	36	0,04	0	0,16	0,05	100	5	54	0,11
Биточки рубленые с соусом	451*	80(50/30)	9,08	15,2	9,2	165	0	0,05	1	2,08	23,75	7,39	50,15	0,48
Каша пшеничная вязкая	302*	150	4,21	4,8	22,99	154	0,05	0,11	0	0,65	0,63	0,02	95,94	1,61
Компот из кураги	638*	200	1,04	0	30,96	123	0,7	0,02	0,8	1,1	32,4	21	29,2	0,7
Хлеб пшеничный		40	3,04	0,34	19,44	96	0	0,04	0	0,44	8	5,6	26	0,44
<b>итого:</b>			<b>19,67</b>	<b>24,24</b>	<b>82,59</b>	<b>574</b>	<b>0,79</b>	<b>0,22</b>	<b>1,96</b>	<b>4,32</b>	<b>164,78</b>	<b>39,01</b>	<b>255,29</b>	<b>3,34</b>
<b>обед</b>														
Салат из свеклы	88**	60	0,76	9,04	4,59	103	0,01	0,01	5,1	4,02	18,87	11,22	21,93	0,71
Щи из св капусты с картофелем со сметаной	124*	200/5	1,46	4,75	6,22	79	0,08	0,04	14,64	0,14	38,49	17,29	41,11	0,68
Плов из птицы	492*	150	20,27	6,74	28,08	256	0,16	0,09	4,8	1,35	25,92	45,3	194,06	1,76
Компот из чернослива	638*	200	0,57	0	34,41	136	0,01	0,08	0,75	0,45	20,4	25,5	20,75	0,81
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>25,88</b>	<b>21,13</b>	<b>73,9</b>	<b>700</b>	<b>0,26</b>	<b>0,26</b>	<b>25,29</b>	<b>6,74</b>	<b>118,08</b>	<b>110,71</b>	<b>330,05</b>	<b>6,2</b>
<b>полдник</b>														
Вафли мягкие		40	2,38	9,68	18,64	180	0,008	0	0	0	6	0	25,13	0,62
Напиток апельсиновый	699*	200	0,2	0,04	25,73	100	0,01	0,01	13,2	0,04	7,96	2,86	5,06	0,14
<b>итого:</b>			<b>2,58</b>	<b>9,72</b>	<b>44,37</b>	<b>280</b>	<b>0,018</b>	<b>0,01</b>	<b>13,2</b>	<b>0,04</b>	<b>13,96</b>	<b>2,86</b>	<b>30,19</b>	<b>0,76</b>
<b>всего</b>			<b>48,13</b>	<b>55,09</b>	<b>200,86</b>	<b>1554</b>	<b>1,068</b>	<b>0,49</b>	<b>40,45</b>	<b>11,1</b>	<b>296,82</b>	<b>152,58</b>	<b>615,53</b>	<b>10,3</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Са	Mg	P	Fe
<b>Пятый день (пятница)</b>														
<b>завтрак</b>														
Ветчина порциями		25	5,65	5,23	0	70	0	0	0	0	5,5	8,75	67	0,65
Каша молоч. Гречневая с маслом	302*	150/5	6,76	7,66	31,2	222	0,08	0,26	1,18	0,59	181,66	65,12	140,3	1,86
Чай с молоком	297**	200	1,6	1,65	17,36	86	0,02	0,02	0,75	0	65,25	11,4	53,24	0,9
Мандарины св. порциями		60	0,48	0,18	4,86	24	0	0,04	22,8	0,12	21	6,6	10,2	0,06
Хлеб пшеничный		40	3,04	0,34	19,44	96	0	0,04	0	0,44	8	5,6	26	0,44
<b>итого:</b>			<b>17,53</b>	<b>15,06</b>	<b>72,86</b>	<b>498</b>	<b>0,1</b>	<b>0,36</b>	<b>24,73</b>	<b>1,15</b>	<b>281,41</b>	<b>97,47</b>	<b>296,74</b>	<b>3,91</b>
<b>обед</b>														
Винегрет овощной	71*	60	0,82	6,07	4,52	76	0,54	0,03	7,77	2,72	16,83	11,12	24,65	0,46
Рассольник ленинградский со сметаной	132*	200/5	1,88	5,1	13,92	113	0,07	0,07	13,44	0,17	23,1	21,8	55,31	0,81
Фрикадельки из говядины, тушенные в соусе	471*	80(50/30)	8,83	8,63	7,54	140	0,04	0,05	0,27	0,28	35,92	5,39	36,41	0,13
Картофель отварной	518*	150	3,03	4,93	24,49	159	0,08	0,18	30	0,12	15,62	34,52	88	1,36
Компот из св. яблок	631*	200	0,16	0,16	27,87	109	0,01	0,01	6,6	0,08	6,88	3,6	4,4	0,95
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>17,54</b>	<b>25,49</b>	<b>78,94</b>	<b>723</b>	<b>0,74</b>	<b>0,38</b>	<b>58,08</b>	<b>4,15</b>	<b>112,75</b>	<b>87,83</b>	<b>260,97</b>	<b>5,95</b>
<b>полдник</b>														
Пирожки с капустой мясом	738*	60	6,94	5,84	23,64	176	0,02	0,08	14,2	0,84	25,43	11,06	47,51	0,72
Сок фруктовый		200	1,4	0,2	26,4	120	0	0,12	80	0,4	36	22	26	0,6
<b>итого:</b>			<b>8,34</b>	<b>6,04</b>	<b>50,04</b>	<b>296</b>	<b>0,02</b>	<b>0,2</b>	<b>94,2</b>	<b>1,24</b>	<b>61,43</b>	<b>33,06</b>	<b>73,51</b>	<b>1,32</b>
<b>всего</b>			<b>43,41</b>	<b>46,59</b>	<b>201,84</b>	<b>1517</b>	<b>0,86</b>	<b>0,94</b>	<b>177,01</b>	<b>6,54</b>	<b>455,59</b>	<b>218,36</b>	<b>631,22</b>	<b>11,18</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Са	Mg	P	Fe
<b>Шестой день (суббота)</b>														
<b>завтрак</b>														
Котлеты рыбные с соусом	388*	80(50/30)	9,04	8,22	10,71	155	0,01	0,05	1,01	2,91	31,55	17,43	77,05	0,69
Каша пшениная вязкая	302*	150	4,21	5,53	24,23	166	0,06	0,15	0	0,19	10,45	30,21	85,75	0,99
Чай с сахаром	685*	200	0,2	0,05	15,01	57	0	0	0,1	0	5,25	4,4	8,24	0,87
Хлеб пшеничный		20	1,52	0,17	9,72	48	0	0,02	0	0,22	4	2,8	13	0,22
Яблоки св. порциями		100	0,4	0,4	9,8	45	0,03	0,03	16,5	0,2	16	9	11	2,2
<b>итого:</b>			<b>15,37</b>	<b>14,37</b>	<b>69,47</b>	<b>471</b>	<b>0,1</b>	<b>0,25</b>	<b>17,61</b>	<b>3,52</b>	<b>67,25</b>	<b>63,84</b>	<b>195,04</b>	<b>4,97</b>
<b>обед</b>														
Салат из белокочанной капусты	43*	60	0,93	3,05	5,65	53	0,01	0,01	9,54	1,38	25,87	9,86	17,99	0,33
Суп крестьянский с крупой	134*	200	1,51	3,32	9,24	106	0,04	0,04	8	0,32	19,28	16,62	40,84	0,53
Гуляш из говядины	437*	50/50	14,75	13,14	3,3	191	0,06	0,09	0,73	0,25	17,86	4,1	12,93	0,31
Капуста тушеная	534*	150	3,6	4,52	15,3	115	0,42	0,6	79,72	1,5	87,66	31,59	63,36	1,22
Компот из изюма	638*	200	0,36	0	33,16	128	0	0,05	0	0,1	16,4	8,4	25,8	0,66
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>23,97</b>	<b>24,63</b>	<b>67,25</b>	<b>719</b>	<b>0,53</b>	<b>0,83</b>	<b>97,99</b>	<b>4,33</b>	<b>181,47</b>	<b>81,97</b>	<b>213,12</b>	<b>5,29</b>
<b>полдник</b>														
Пирожки с яблоками	738*	100	5,11	4,94	45,31	246	0,02	0,09	6,16	1,24	20,7	11,93	58,68	1,6
Чай с фруктовым соком	79**	200	0,34	0,02	24,53	95	0	0	1,04	0,05	6,13	3,98	7,21	0,58
<b>итого:</b>			<b>5,45</b>	<b>4,96</b>	<b>69,84</b>	<b>341</b>	<b>0,02</b>	<b>0,09</b>	<b>7,2</b>	<b>1,29</b>	<b>26,83</b>	<b>15,91</b>	<b>65,89</b>	<b>2,18</b>
<b>всего</b>			<b>44,79</b>	<b>43,96</b>	<b>206,56</b>	<b>1531</b>	<b>0,65</b>	<b>1,17</b>	<b>122,8</b>	<b>9,14</b>	<b>275,55</b>	<b>161,72</b>	<b>474,05</b>	<b>12,44</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Са	Mg	P	Fe
<b>Седьмой день (понедельник)</b>														
<b>завтрак</b>														
Сыр порциями		20	4,6	5,8	0	72	0,09	0,07	0,32	0,1	200	10	108	0,22
Каша молоч. рисовая с маслом	302*	150/5	4,47	6,87	31,88	208	0,07	0,06	0,98	0,2	96,82	27,43	119,53	0,42
Какао с молоком	693*	200	3,04	3,39	27,91	149	0,03	0,04	1,3	0,01	120,64	14,88	98,08	0,24
Хлеб пшеничный		20	1,52	0,17	9,72	48	0	0,02	0	0,22	4	2,8	13	0,22
Булочка творожная	786*	50	6,65	1,8	5,95	148	0,01	0,07	0,38	0	29,22	14,79	56,18	0,79
<b>итого:</b>			<b>20,28</b>	<b>18,03</b>	<b>75,46</b>	<b>625</b>	<b>0,2</b>	<b>0,26</b>	<b>2,98</b>	<b>0,53</b>	<b>450,68</b>	<b>69,9</b>	<b>394,79</b>	<b>1,89</b>
<b>обед</b>														
Салат из свежих помидоров и огурцов	20*	60	0,54	4,3	1,9	49	0,6	0,5	7,9	0,2	23,4	10	23	0,54
Суп картофельный с горохом	139*	200	4,71	3,73	15,96	118	0,05	0,19	9,2	0,21	30,72	27,9	70,66	1,67
Биточки рубленые с соусом	451*	80(50/30)	9,08	9,46	10,66	165	0	0,05	1	2,08	23,75	7,39	50,15	0,48
Макароны отварные	516*	150	5,32	4,89	35,52	211	0,05	0,09	0	0,76	10,3	8,16	45,28	0,82
Комлот из кураги	638*	200	1,04	0	30,96	123	0,7	0,02	0,8	1,1	32,4	21	29,2	0,7
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>23,51</b>	<b>22,98</b>	<b>95,6</b>	<b>792</b>	<b>1,4</b>	<b>0,89</b>	<b>18,9</b>	<b>5,13</b>	<b>134,97</b>	<b>85,85</b>	<b>270,49</b>	<b>6,45</b>
<b>полдник</b>														
Ватрушка с повидлом	741*	75	4,62	2,38	28,08	235	0,09	0,01	0,05	0,15	15,11	10,04	49,14	0,92
Напиток лимонный	699*	200	0,14	0,02	24,43	96	0	0,01	6,4	0,01	6,88	1,92	3,52	0,17
<b>итого:</b>			<b>4,76</b>	<b>2,4</b>	<b>52,51</b>	<b>331</b>	<b>0,09</b>	<b>0,02</b>	<b>6,45</b>	<b>0,16</b>	<b>21,99</b>	<b>11,96</b>	<b>52,66</b>	<b>1,09</b>
<b>всего</b>			<b>48,55</b>	<b>43,41</b>	<b>223,57</b>	<b>1748</b>	<b>1,69</b>	<b>1,17</b>	<b>28,33</b>	<b>5,82</b>	<b>607,64</b>	<b>167,71</b>	<b>717,94</b>	<b>9,43</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	A	B	C	E	Ca	Mg	P	Fe
<b>Восьмой день (вторник)</b>														
<b>завтрак</b>														
Помидоры свежие порциями		30	0,33	0,06	1,14	7.	0,36	0,02	6,75	0,21	4,2	6	7,8	0,27
Тефтели рубленые с соусом	462*	90(60/30)	8,56	14,11	9,07	197	0,01	0,05	1,86	4,25	16,35	6,76	35,53	0,33
Каша гречневая рассыпчатая	508*	150	8,76	6,62	43,08	271	0,05	0,08	0	0,55	14,49	138,62	207,51	4,65
Компот из св. яблок	631*	200	0,16	0,16	27,87	109	0,01	0,01	6,6	0,08	6,88	3,6	4,4	0,95
Хлеб пшеничный		20	1,52	0,17	9,72	48	0	0,02	0	0,22	4	2,8	13	0,22
<b>итого:</b>			<b>19,33</b>	<b>21,12</b>	<b>90,88</b>	<b>625</b>	<b>0,43</b>	<b>0,18</b>	<b>15,21</b>	<b>5,31</b>	<b>45,92</b>	<b>157,78</b>	<b>268,24</b>	<b>6,42</b>
<b>обед</b>														
Огурцы свежие порциями		60	0,48	0,12	3,12	12	0,03	12,6	0,15	0,2	7,5	13,5	10,5	0,45
Борщ с напустой картофелем со сметаной	110*	200/5	1,47	4,67	7,31	89	0,09	0,03	8,81	0,17	36,95	19,46	43,72	0,95
Котлеты руб.из птицы с соусом	498*	80(50/30)	10,84	7,6	1,86	157	0	0,07	1,01	2,96	42,63	18,03	117,32	1,12
Рис отварной	511*	150	3,81	6,11	38,61	228	0,07	0,04	0	0,44	5,13	27,03	82,28	0,55
Компот из смеси сухофруктов	639*	200	0,44	0	28,88	116	0	0	0,4	0	44,8	6	15,4	1,26
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>19,86</b>	<b>19,1</b>	<b>80,38</b>	<b>728</b>	<b>0,19</b>	<b>12,78</b>	<b>10,37</b>	<b>4,55</b>	<b>151,41</b>	<b>95,42</b>	<b>321,42</b>	<b>6,57</b>
<b>полдник</b>														
Ватрушка с творогом	741*	75	8,46	7,34	31,9	229	0,05	0,16	0,13	0,15	53,18	13,93	105,74	0,8
Сок фруктовый		200	1,4	0,2	26,4	120	0	0,12	80	0,4	36	22	26	0,6
<b>итого:</b>			<b>9,86</b>	<b>7,54</b>	<b>58,3</b>	<b>349</b>	<b>0,05</b>	<b>0,28</b>	<b>80,13</b>	<b>0,55</b>	<b>89,18</b>	<b>35,93</b>	<b>131,74</b>	<b>1,4</b>
<b>всего</b>			<b>49,05</b>	<b>47,76</b>	<b>229,56</b>	<b>1702</b>	<b>0,67</b>	<b>13,24</b>	<b>105,71</b>	<b>10,41</b>	<b>286,51</b>	<b>289,13</b>	<b>721,4</b>	<b>14,39</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
<b>Девятый день (среда)</b>														
<b>завтрак</b>														
Ветчина порциями		25	5,65	5,23	0	70	0	0	0	0	5,5	8,75	67	0,65
Каша молоч. пшениная с маслом	302*	150/5	6,45	7,78	33,02	228	0,08	0,19	0,98	0,12	104,29	41,88	156,92	1,1
Чай с фруктовым соком	79**	200	0,34	0,02	24,53	95	0	0	1,04	0,05	6,13	3,98	7,21	0,58
Хлеб пшеничный		40	3,04	0,34	19,44	96	0	0,04	0	0,44	8	5,6	26	0,44
Груши св. порциями		100	1,5	0,1	21	49,33	0	0,08	20	0,4	8	42	28	0,6
<b>итого:</b>			<b>15,48</b>	<b>13,37</b>	<b>76,99</b>	<b>489</b>	<b>0,08</b>	<b>0,23</b>	<b>2,02</b>	<b>0,61</b>	<b>123,92</b>	<b>60,21</b>	<b>257,13</b>	<b>2,77</b>
<b>обед</b>														
Салат из кваш.капусты с рас. маслом	45*	60	0,96	3,04	5	52	0	0,01	15,18	1,26	25,25	8,62	18,55	0,35
Щи из св капусты с картофелем со сметаной	124*	200/5	1,46	4,75	6,22	79	0,08	0,04	14,64	0,14	38,49	17,29	41,11	0,68
Котлеты рыбные с соусом	388*	80(50/30)	9,04	8,22	10,71	155	0,01	0,05	1,01	2,91	31,55	17,43	77,05	0,69
Пюре картофельное	520*	150	3,22	5,56	22	155	0,09	0,16	25,94	0,13	40,45	32,67	55,63	1,17
Комлот из чернослива	638*	200	0,57	0	34,41	136	0,01	0,08	0,75	0,45	20,4	25,5	20,75	0,81
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>18,07</b>	<b>22,17</b>	<b>78,94</b>	<b>703</b>	<b>0,19</b>	<b>0,38</b>	<b>57,52</b>	<b>5,67</b>	<b>170,54</b>	<b>112,91</b>	<b>265,29</b>	<b>5,94</b>
<b>полдник</b>														
Пирожки с капустой мясом	738*	60	6,94	5,84	23,64	176	0,02	0,08	14,2	0,84	25,43	11,06	47,51	0,72
Напиток апельсиновый	699*	200	0,2	0,04	25,73	100	0,01	0,01	13,2	0,04	7,96	2,86	5,06	0,14
Бананы св. порциями		100	1,5	0,05	21	96	0	0,04	10	0,4	8	42	28	0,6
<b>итого:</b>			<b>8,64</b>	<b>5,93</b>	<b>70,37</b>	<b>372</b>	<b>0,03</b>	<b>0,13</b>	<b>37,4</b>	<b>1,28</b>	<b>41,39</b>	<b>55,92</b>	<b>80,57</b>	<b>1,46</b>
<b>всего</b>			<b>42,19</b>	<b>41,47</b>	<b>226,3</b>	<b>1564</b>	<b>0,3</b>	<b>0,74</b>	<b>96,94</b>	<b>7,56</b>	<b>335,85</b>	<b>229,04</b>	<b>602,99</b>	<b>10,17</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Ca	Mg	P	Fe
<b>Десятый день (четверг)</b>														
<b>завтрак</b>														
Масло сливочное порциями		10	0,05	8,25	0,08	75	0,1	0	0	0	1,2	0,04	1,9	0,02
Плов из птицы	492*	150	20,27	6,74	28,08	256	0,16	0,09	4,8	1,35	25,92	45,3	194,06	1,76
Чай с сахаром	685*	200	0,2	0,05	15,01	57	0	0	0,1	0	5,25	4,4	8,24	0,87
Хлеб пшеничный		40	3,04	0,34	19,44	96	0	0,04	0	0,44	8	5,6	26	0,44
Вафли мягкие		40	2,38	9,68	18,64	180	0,008	0	0	0	6	0	25,13	0,62
<b>итого:</b>			<b>25,94</b>	<b>25,06</b>	<b>81,25</b>	<b>664</b>	<b>0,268</b>	<b>0,13</b>	<b>4,9</b>	<b>1,79</b>	<b>46,37</b>	<b>55,34</b>	<b>255,33</b>	<b>3,71</b>
<b>обед</b>														
Салат из белокочанной капусты	43*	60	0,93	3,05	5,65	53	0,01	0,01	9,54	1,38	25,87	9,86	17,99	0,33
Суп картофельный рыбный	133*	200/12,5	4,57	2,8	15,3	107	0,04	0,1	18,39	0,29	21,41	27,91	85,17	1,01
Фрикадельки из говядины, тушенные в соусе	471*	80(50/30)	8,83	8,63	7,54	140	0,04	0,05	0,27	0,28	35,92	5,39	36,41	0,13
Каша пшеничная вязкая	302*	150	4,21	4,8	22,99	154	0,05	0,11	0	0,65	0,63	0,02	95,94	1,61
Компот из изюма	638*	200	0,36	0	33,16	128	0	0,05	0	0,1	16,4	8,4	25,8	0,66
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>21,72</b>	<b>19,88</b>	<b>85,24</b>	<b>708</b>	<b>0,14</b>	<b>0,36</b>	<b>28,2</b>	<b>3,48</b>	<b>114,63</b>	<b>62,98</b>	<b>313,51</b>	<b>5,98</b>
<b>полдник</b>														
Булочка с орехами	768*	50	3,95	5,11	24,38	158	0,01	0,06	0,07	0,28	21,31	10,09	52,4	0,7
Чай с лимоном	686*	200	0,26	0,06	15,22	59	0	0	2,9	0	8,05	5,24	9,78	0,91
Апельсины св. порциями		150	1,35	0,3	12,15	60	0,08	0,06	90	0,3	51	19,5	34,5	0,45
<b>итого:</b>			<b>5,56</b>	<b>5,47</b>	<b>51,75</b>	<b>277</b>	<b>0,09</b>	<b>0,12</b>	<b>92,97</b>	<b>0,58</b>	<b>80,36</b>	<b>34,83</b>	<b>96,68</b>	<b>2,06</b>
<b>всего</b>			<b>53,22</b>	<b>50,41</b>	<b>218,24</b>	<b>1649</b>	<b>0,498</b>	<b>0,61</b>	<b>126,07</b>	<b>5,85</b>	<b>241,36</b>	<b>153,15</b>	<b>665,52</b>	<b>11,75</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	А	В	С	Е	Ca	Mg	P	Fe
<b>Одиннадцатый день (пятница)</b>														
<b>завтрак</b>														
Птица тушенная в смет.соусе	493*	50/50	14,28	19,35	7,27	220	0,15.	0,07	0,86	2,13	24,25	17,14	138,83	1,1
Рис отварной	511*	150	3,81	6,11	38,61	228	0,07	0,04	0	0,44	5,13	27,03	82,28	0,55
Комлот из смеси сухофруктов	639*	200	0,44	0	28,88	116	0	0	0,4	0	44,8	6	15,4	1,26
Хлеб пшеничный		40	3,04	0,34	19,44	96	0	0,04	0	0,44	8	5,6	26	0,44
Мандарины св. порциями		60	0,48	0,18	4,86	24	0	0,04	22,8	0,12	21	6,6	10,2	0,06
<b>итого:</b>			<b>22,05</b>	<b>25,98</b>	<b>99,06</b>	<b>684</b>	<b>0,07</b>	<b>0,19</b>	<b>24,06</b>	<b>3,13</b>	<b>103,18</b>	<b>62,37</b>	<b>272,71</b>	<b>3,41</b>
<b>обед</b>														
Помидоры свежие порциями		60	0,48	0,12	3,12	12	0,03	12,6	0,15	0,195	7,5	13,5	10,5	0,45
Суп картоф.с макарон. издел.	140*	200	2,26	4,3	16,68	117	0,06	0,08	13,2	0,23	18,63	19,61	52,91	0,85
Биточки рубленные с соусом	451*	80(50/30)	9,08	9,46	10,66	165	0	0,05	1	2,08	23,75	7,39	50,15	0,48
Каша гречневая рассыпчатая	508*	150	8,76	6,62	43,08	271	0,05	0,08	0	0,55	14,49	138,62	207,51	4,65
Комлот из св. яблок	631*	200	0,16	0,16	27,87	109	0,01	0,01	6,6	0,08	6,88	3,6	4,4	0,95
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>23,56</b>	<b>21,26</b>	<b>102,01</b>	<b>800</b>	<b>0,15</b>	<b>12,86</b>	<b>20,95</b>	<b>3,915</b>	<b>85,65</b>	<b>194,12</b>	<b>377,67</b>	<b>9,62</b>
<b>полдник</b>														
Колбаса в тесте	747*	25/25	5,43	6,89	14,91	155	0	0,25	0	0,63	12,79	9,1	65,64	0,72
Сок фруктовый		200	1,4	0,2	26,4	120	0	0,12	80	0,4	36	22	26	0,6
<b>итого:</b>			<b>6,83</b>	<b>7,09</b>	<b>41,31</b>	<b>275</b>	<b>0</b>	<b>0,37</b>	<b>80</b>	<b>1,03</b>	<b>48,79</b>	<b>31,1</b>	<b>91,64</b>	<b>1,32</b>
<b>всего</b>			<b>52,44</b>	<b>54,33</b>	<b>242,38</b>	<b>1759</b>	<b>0,22</b>	<b>13,42</b>	<b>125,01</b>	<b>8,075</b>	<b>237,62</b>	<b>287,59</b>	<b>742,02</b>	<b>14,35</b>

Наименование блюда	номер по СР	выход {гр}	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы	Калл	A	B	C	E	Ca	Mg	P	Fe
<b>Двенадцатый день (суббота)</b>														
<b>завтрак</b>														
Каша молочная манная с маслом	302*	150/5	5,67	6,98	30,82	209	0,08	0,1	1,23	0,43	174,02	20,72	69,12	0,52
Чай с молоком	297**	200	1,6	1,65	17,36	86	0,02	0,02	0,75	0	65,25	11,4	53,24	0,9
Хлеб пшеничный		20	1,52	0,17	9,72	48	0	0,02	0	0,22	4	2,8	13	0,22
Булочка творожная	786*	50	6,65	1,8	5,95	148	0,01	0,07	0,38	0	29,22	14,79	56,18	0,79
Яйцо вареное	337*	130/20	5,1	4,6	0,3	63	0,07	0	0,35	0	55	185	54	3
<b>итого:</b>			<b>20,54</b>	<b>15,2</b>	<b>64,15</b>	<b>554</b>	<b>0,18</b>	<b>0,21</b>	<b>2,71</b>	<b>0,65</b>	<b>327,49</b>	<b>234,71</b>	<b>245,54</b>	<b>5,43</b>
<b>обед</b>														
Огурцы соленые порциями		60	0,48	0,06	0,96	8	0,02	0,02	3	0,06	13,8	8,4	14,4	0,36
Суп крестьянский с крупой	134*	200	1,51	3,32	9,24	106	0,04	0,04	8	0,32	19,28	16,62	40,84	0,53
Шницель руб. с соусом	451*	80(50/30)	9,08	9,46	10,66	165	0	0,05	1	2,08	23,75	7,39	50,15	0,48
Пюре картофельное	520*	150	3,22	5,56	22	155	0,09	0,16	25,94	0,13	40,45	32,67	20,75	1,17
Компот из чернослива	638*	200	0,57	0	34,41	136	0,01	0,08	0,75	0,45	20,4	25,5	20,75	0,81
Хлеб ржаной		60	2,82	0,6	0,6	126	0	0,04	0	0,78	14,4	11,4	52,2	2,24
<b>итого:</b>			<b>17,68</b>	<b>19</b>	<b>77,87</b>	<b>696</b>	<b>0,16</b>	<b>0,39</b>	<b>38,69</b>	<b>3,82</b>	<b>132,08</b>	<b>101,98</b>	<b>169,9</b>	<b>5,59</b>
<b>полдник</b>														
булочка домашняя	769*	50.	3,72	6,58	30,45	196	0,15.	0,08	0	0,52	8,87	6,09	33,92	0,29
Напиток лимонный	699*	200	0,14	0,02	24,43	96	0	0,01	6,4	0,01	6,88	1,92	3,52	0,17
<b>итого:</b>			<b>3,86</b>	<b>6,6</b>	<b>54,88</b>	<b>292</b>	<b>0</b>	<b>0,09</b>	<b>6,4</b>	<b>0,53</b>	<b>15,75</b>	<b>8,01</b>	<b>37,44</b>	<b>0,46</b>
<b>всего</b>			<b>42,08</b>	<b>40,8</b>	<b>196,9</b>	<b>1542</b>	<b>0,34</b>	<b>0,69</b>	<b>47,8</b>	<b>5</b>	<b>475,32</b>	<b>344,7</b>	<b>452,88</b>	<b>11,48</b>

При составлении меню использовались:

\* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий ОП при общеобразовательных школах изд. 2004 год

\*\* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий ОП изд. 2002 года

\*\*\* Сборник технических нормативов изд. 2008 год

## **7. Осуществление контроля за организацией питания в школе**

В школе создаётся **Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся.**

В состав Комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся входят: директор школы, заместитель директора (ответственный за организацию питания), педагогический работник, медицинский работник, представитель родительской общественности общеобразовательного учреждения (всего не менее 5 человек). Состав комиссии утверждается приказом руководителя общеобразовательного учреждения.

Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся осуществляет следующие функции:

- контролирует деятельность бракеражной комиссии, комиссии по организации льготного питания;
- проверяет соответствие фактического ежедневного рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню, согласованному Управлением Роспотребнадзора;
- проводит мониторинг охвата горячим питанием обучающихся в общеобразовательной организации (не реже 1 раза в месяц) и изучает другие вопросы организации горячего питания;
- члены комиссии в соответствии с планом работы по результатам деятельности составляют справки.

Комиссия из своего состава выбирает председателя. Заседание комиссии проводится не реже 1 раза в учебную четверть, оформляется протоколом. Председатель комиссии в случае несогласия с решением комиссии по тем или иным вопросам приостанавливает выполнение ее решения и в трехдневный срок выносит рассмотрение вопроса на заседание коллегиального органа общеобразовательного учреждения.

### **Документация**

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

1. Информация об организации (операторе), обеспечивающей школьное питание.
2. Положение об организации питания обучающихся.
3. Приказы руководителя общеобразовательного учреждения по вопросам организации питания обучающихся, предоставления льготного питания и т.д.
4. Планы работы комиссий.
5. Протоколы заседания комиссии по льготному питанию.
6. Табель по учету питающихся (в бухгалтерии)
7. График приема пищи обучающимися в школьной столовой.
8. График дежурства учителей в школьной столовой.
9. Справки по итогам проверок.

**Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций**

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

**Справочная информация  
о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование пищевой продукции</b>	<b>Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)</b>
1.	абрикосы свежие	<a href="#">ГОСТ 32787/2014</a>
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	<a href="#">ГОСТ 32896-2014</a>
3.	апельсины свежие	<a href="#">ГОСТ 34307/2017</a>
4.	баклажаны свежие	<a href="#">ГОСТ 31821-2012</a>
5.	бананы свежие	<a href="#">ГОСТ Р 51603-2000</a>
6.	брусника быстрозамороженная	<a href="#">ГОСТ 33823-2016</a>
7.	варенье	<a href="#">ГОСТ 34113-2017</a>
8.	виноград сушеный	<a href="#">ГОСТ 6882-88</a>
9.	вишня быстрозамороженная	<a href="#">ГОСТ 33823-2016</a>
10.	горох шлифованный: целый или колотый	<a href="#">ГОСТ 6201-68</a> с 01.11.2020 <a href="#">ГОСТ 28674-2019</a>
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	<a href="#">ГОСТ Р 54683-2011</a>
12.	горошек зеленый консервированный	<a href="#">ГОСТ 34112-2017</a>
13.	груши свежие	<a href="#">ГОСТ 33499/2015</a>
14.	джем	<a href="#">ГОСТ 31712-2012</a>
15.	зелень свежая (лук, укроп)	<a href="#">ГОСТ 34214-2017</a> , <a href="#">ГОСТ 32856-2014</a>
16.	йогурт или биоюгурт	<a href="#">ГОСТ 31981/2013</a>
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	<a href="#">ГОСТ Р 54683-2011</a>
18.	кабачки свежие	<a href="#">ГОСТ 31822-2012</a>
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	<a href="#">ГОСТ 108-2014</a>
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	<a href="#">ГОСТ Р 51809-2001</a>
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	<a href="#">ГОСТ Р 54683-2011</a>
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	<a href="#">ГОСТ Р 54683-2011</a>
23.	капуста квашеная	<a href="#">ГОСТ 34220-2017</a>
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	<a href="#">ГОСТ 34323-2017</a>
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	<a href="#">ГОСТ Р 54683-2011</a>
27.	капуста цветная свежая	<a href="#">ГОСТ 33952-2016</a>
28.	картофель продовольственный свежий	<a href="#">ГОСТ 7176-2017</a>
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	<a href="#">ГОСТ 31823/2012</a>
31.	кисель	<a href="#">ГОСТ 18488-2000</a>
32.	кислота лимонная	<a href="#">ГОСТ 908-2004</a>
33.	клубника быстрозамороженная	<a href="#">ГОСТ 33823-2016</a>
34.	клюква быстрозамороженная	<a href="#">ГОСТ 33823-2016</a>
35.	икра овощная из кабачков	<a href="#">ГОСТ 2654-2017</a>
36.	консервы рыбные	<a href="#">ГОСТ 7452-2014</a> , <a href="#">ГОСТ 32156-2013</a>
37.	крахмал картофельный	<a href="#">ГОСТ Р 53876-2010</a>
38.	крупа гречневая ядрица	<a href="#">ГОСТ Р 55290-2012</a>

39.	крупа кукурузная шлифованная	<a href="#">ГОСТ 6002-69</a>
40.	крупа овсяная	<a href="#">ГОСТ 3034-75</a>
41.	крупа пшеничная	<a href="#">ГОСТ 276-60</a>
42.	крупа пшено шлифованное	<a href="#">ГОСТ 572-2016</a>
43.	крупа рис шлифованный)	<a href="#">ГОСТ 6292-93</a>
44.	крупа ячменная перловая	<a href="#">ГОСТ 5784-60</a>
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	<a href="#">ГОСТ 34114-2017</a>
46.	лавровый лист	<a href="#">ГОСТ 17594-81</a>
47.	лимоны свежие	<a href="#">ГОСТ 34307/2017</a>
48.	лук репчатый свежий	<a href="#">ГОСТ 34306-2017</a>
49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мак пищевой	<a href="#">ГОСТ Р 52533-2006</a>
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	<a href="#">ГОСТ 31743-2017</a>
52.	малина быстрозамороженная	<a href="#">ГОСТ 33823-2016</a>
53.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	<a href="#">ГОСТ 34307/2017</a>
54.	масло подсолнечное	<a href="#">ГОСТ 1129-2013</a>
55.	масло сладко-сливочное несоленое	<a href="#">ГОСТ 32261-2013</a>
56.	мед натуральный	<a href="#">ГОСТ 19792-2017</a>
57.	молоко питьевое	<a href="#">ГОСТ 32252-2013</a> <a href="#">ГОСТ 31450-2013</a>
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	<a href="#">ГОСТ 31688-2012</a>
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
60.	морковь столовая свежая	<a href="#">ГОСТ 32284-2013</a>
61.	мука пшеничная хлебопекарная	<a href="#">ГОСТ 26574-2017</a>
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	<a href="#">ГОСТ 31799-2012</a>
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	<a href="#">ГОСТ Р 52820-2007</a>
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	<a href="#">ГОСТ 2156-76</a>
65.	нектарины свежие	<a href="#">ГОСТ 34340/2017</a>
66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	<a href="#">ГОСТ 32104-2013</a>
67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	<a href="#">ГОСТ 33932-2016</a>
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	<a href="#">ГОСТ 34220-2017</a>
70.	перец сладкий свежий	<a href="#">ГОСТ 34325-2017</a>
71.	плоды шиповника сушеные	<a href="#">ГОСТ 1994-93</a>
72.	повидло	<a href="#">ГОСТ 32099-2013</a>
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	<a href="#">ГОСТ Р 54754-2011</a>
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	<a href="#">ГОСТ 31465-2012</a>
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	<a href="#">ГОСТ 31465-2012</a>
76.	редис свежий	<a href="#">ГОСТ 34216-2017</a>
77.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	<a href="#">ГОСТ 32366-2013</a>

78.	салат свежий (листовой, кочанный)	<a href="#">ГОСТ 33985-2016</a>
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	<a href="#">ГОСТ 33222-2015</a>
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	<a href="#">ГОСТ 33222-2015</a>
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	<a href="#">ГОСТ 32285-2013</a>
83.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	<a href="#">ГОСТ 28499-2014</a>
84.	слива свежая	<a href="#">ГОСТ 32286/2013</a>
85.	сметана	<a href="#">ГОСТ 31452-2012</a>
86.	смородина черная быстрозамороженная	<a href="#">ГОСТ 33823-2016</a>
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	<a href="#">ГОСТ Р 51574-2018</a>
88.	субпродукты - печень	<a href="#">ГОСТ 31799-2012</a>
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	<a href="#">ГОСТ 28402-89</a>
90.	сыры полутвердые	<a href="#">ГОСТ 32260-2013</a>
91.	творог (не выше 9% жирности)	<a href="#">ГОСТ 31453-2013</a>
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	<a href="#">ГОСТ 3343-2017</a>
93.	томаты свежие	<a href="#">ГОСТ 34298-2017</a>
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	<a href="#">ГОСТ Р 52306-2005</a>
95.	фасоль продовольственная белая или красная	<a href="#">ГОСТ 7758-75</a>
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	<a href="#">ГОСТ 33823-2016</a>
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	<a href="#">ГОСТ 32896-2014</a>
98.	хлеб белый из пшеничной муки	<a href="#">ГОСТ 26987-86</a> , <a href="#">ГОСТ 31752-2012</a>
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	<a href="#">ГОСТ 31752-2012</a> , <a href="#">ГОСТ 31807-2018</a> , <a href="#">ГОСТ 26983-2015</a>
100.	хлеб зерновой	<a href="#">ГОСТ 25832-89</a>
101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	<a href="#">ГОСТ 21149-93</a>
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	черешня свежая	<a href="#">ГОСТ 33801/2016</a>
105.	яблоки свежие	<a href="#">ГОСТ 34314/2017</a>
106.	ядро ореха грецкого	<a href="#">ГОСТ 16833-2014</a>
107.	яйца куриные столовые	<a href="#">ГОСТ 31654-2012</a>
108.	крупа манная	<a href="#">ГОСТ 7022-97</a> с 01.11.2020 <a href="#">ГОСТ 7022-2019</a>

**Примечание:** \* по ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

## Приложение 3.

**Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные*, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	15	20
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат.)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко 2,5%; 3,5%	300	300
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (не более 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	12
19	Сметана (не более 15% м.д.ж.)	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар**	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	0,4	0,4
26	Какао-порошок	1,2	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	1	2
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

\* - соленые и квашеные овощи - не более 10% от общего количества овощей.

\*\* - в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции.

**Примечание:** в период проведения спортивных соревнований, сборов (игр), слетов и т.п. нормы питания должны быть увеличены не менее чем на 10%.

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

<b>Вид пищевой продукции</b>	<b>Масса, г</b>	<b>Вид пищевой продукции - заменитель</b>	<b>Масса, г</b>
Мясо говядины	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (филе)	120
		Творог 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (промышленного производства)	95
		Оленина (промышленного производства)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое 3,2% м.д.ж.	100	Творог 9%	20
		Мясо (говядина I кат.)	15
		Мясо (говядина II кат.)	15
		Рыба (филе)	20
		Сыр	10
		Яйцо куриное	20
Творог 9%	100	Мясо говядины	90
		Рыба (филе)	100
Яйцо куриное (1 шт.)	40	Творог 9%	30
		Мясо (говядина)	30
		Рыба (филе)	35
		Молоко цельное	200
		Сыр	20
Рыба (филе)	100	Мясо (говядина)	85
		Творог 9%	100
Картофель	100	Капуста белокочанная	370
		Капуста цветная	80
		Морковь	240
		Свекла	190
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	200
		Соки фруктово-ягодные	200
		Сухофрукты:	
		Яблоки	15
		Чернослив	15
		Курага	15
Изюм	20		