

Министерство просвещения Российской Федерации  
Федеральный центр мониторинга питания обучающихся

Проект типового регионального стандарта по организации горячего питания учащихся  
начальной школы

Москва, 2021

**Типовой региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов образовательных организаций**

**СОДЕРЖАНИЕ**

**Введение**

**Раздел 1** Состояние организации питания обучающихся в регионе.

1.1 Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания

1.2 Модели предоставления питания в регионе

1.3 Анализ реализации действующего СанПиН

**Раздел 2** Обеспечение сбалансированности и качества питания обучающихся образовательных организаций региона

2.1 Расчет потребления в основных пищевых веществах, представленных в меню, сравнение с нормами

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

**Раздел 3** Модернизация материально-технической базы пищеблоков

3.1 Сводные данные по материально-техническому оснащению пищеблоков образовательных организаций

3.2 Прогноз замены оборудования пищеблоков школ

3.3. Типы и виды государственно-частного партнерства

**Раздел 4.** Управление организацией питания в регионе

4.1 Управление организацией питания на уровне образовательного учреждения

4.2 Индикаторы эффективности организации питания в регионе

4.3 Ранжирование районов региона по показателям эффективности организации питания

4.4 Требования к кадровому обеспечению системы организации питания

4.5 Структура организации родительского контроля в регионе

**Список использованных источников**

**Приложения**

Приложение А - Расчет потребления в основных пищевых продуктах, представленных в меню в период пребывания в образовательной организации региона рассчитан на каждый прием пищи

Приложение Б - Расчет потребления в основных пищевых веществах, представленных в меню в период пребывания в образовательной организации рассчитано на каждый прием пищи

Приложение В - Минимальный перечень производственно-технологического оборудования рекомендован для пищеблоков образовательных организаций региона с разными моделями предоставления услуг питания

Приложение Г - Необходимый перечень производственно-технологического оборудования рекомендован для пищеблоков образовательных организаций региона с разными моделями предоставления услуг питания

Приложение Д – Структура технологического паспорта пищеблока

Приложение Е - Структура Программы Производственного контроля на основе принципов ХАССП

Приложение Ж – Методические рекомендации по созданию условий для участия родителей в контроле за питанием обучающихся (методические рекомендации)

## **ВВЕДЕНИЕ**

**Актуальность обеспечения качества** школьного питания обусловлена принятием Федерального закона от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации", в котором предусмотрено бесплатное горячее питания всех обучающихся начальной школы. Возрастает ответственность образовательных учреждений за организацию предоставления качественного питания, удовлетворяющего физиологические потребности детей в период пребывания в организованных коллективах.

Региональный стандарт создает в регионе единообразие в структуре нормативно-правового обеспечения, требований по созданию технико-технологических условий с учетом экономических факторов обеспечения безопасности и качества питания и его документационного сопровождения.

На региональном уровне Стандарт – создает единую методическую основу для обеспечения качества и безопасности питания обучающихся образовательных организаций региона, на основе соблюдения требований законодательных и нормативных документов, действующих санитарно-гигиенических норм и правил.

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

**Цель регионального стандарта** - обеспечить бесплатным гарантированно безопасным и качественным горячим питанием 100% обучающихся начальной школы, увеличить охват горячим питанием обучающихся старших возрастных групп в соответствии с их потребностями и с учетом норм потребления основных пищевых веществ и пищевых продуктов.

**Задачами являются:**

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

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

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

- постоянный мониторинг качества питания и анализ эффективности использования бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся региона, повышение уровня охвата горячим питанием среди обучающихся 12 лет и старше;

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

Выполнение указанных задач будет обеспечиваться на основе следующих

**принципов:**

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

- **соответствие энергетической ценности** ежедневного рациона энергозатратам;

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

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

-**обеспечение максимально разнообразного здорового питания** и оптимального его режима;

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

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

- **исключение использования фальсифицированных пищевых** продуктов, материалов и изделий.

Данные принципы указаны в Федеральном законе от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" (**Статья 2.1.**):

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

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

В регионе проводится работа по внедрению наряду с одноразовым питанием за счет бюджетных источников финансирования также и 2-х разовое горячее питание для обучающихся начальных классов.

В образовательных организациях реализация технологии «шведского стола» позволит учитывать различные пищевые предпочтения школьников.

Выводы о пищевых предпочтениях обучающихся, сформируются на основе данных проводимого социологического опроса школьников и их родителей.

В стандарт вошло специально рассчитанное для школьников региона основное (организованное) меню на осенне-зимний период для детей 7-11 лет, сбалансированное по основным пищевым веществам, энергетической ценности, наличию макро- и микронутриентов.

## Раздел 1. Состояние организации питания обучающихся в регионе.

### 1.1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания

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

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

В регионе предоставление питания обучающимся осуществляется по моделям – столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые доготовочные и столовые буфеты раздаточные (таблица 1). В школах региона питание обеспечивается столовыми полного цикла (на сырье), столовые - доготовочные и столовые буфеты – раздаточные, работающие по реализации готовых комплексов.

Таблица 1 – Структура моделей предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций

№ п/п	Наименование моделей предоставления питания	Структура общеобразовательных учреждений по моделям организации питания	
		количество ОУ, единиц	доля в общем количестве ОУ, %
1	Столовые полного цикла, работающие на продовольственном сырье		
2	Столовые - доготовочные		
3	Буфеты – раздаточные, работающие по реализации готовых комплексов		
	<b>Общее количество ОУ</b>		

Описание особенностей каждой формы, определение/критерии разновидностей моделей столовых (на продовольственном сырье, доготовочного типа и буфеты раздаточные) и количественного распределения образовательных организаций по моделям предоставления питания и прогноз внедрения новых форм организации питания.

Охват одноразовым горячим питанием обучающихся начальных классов составляет 100% в соответствии с требованием ФЗ от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ (статья 25.2 п.1) за счет бюджетных средств.

Необходимо указать фактические и прогнозные значения охвата двухразовым питанием 1-4 класса обучающихся в 1 и 2 смены.

Задача образовательных организаций региона постепенное увеличение охвата горячим питанием обучающихся всех возрастных групп, обеспечивая повышение данного показателя из года в год.

Перечень необходимых нормативно-правовых документов по организации школьного питания, в том числе принятые в регионе, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Перечень правовых и нормативных документов по организации питания обучающихся образовательных организаций региона

Вид документа	Наименование документа
<b>Федеральные документы</b>	
Федеральный закон РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов».
Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ	“О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.05.2017 №93-ФЗ, с изм. от 06.04.2015 №68-ФЗ(ред.19.12.2016) ст.37)	"Об образовании в Российской Федерации"(с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017),
Федеральный закон РФ от 30.03.1999 г № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
Федеральный закон 44-ФЗ	«О контрактной системе в сфере закупок товаров,



Вид документа	Наименование документа
	работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с изменениями и дополнениями, вступившими в силу 08.04.2017
Постановление Правительства РФ от 20 октября 2021 года N 1802	«Об утверждении <u>Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации,</u> а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации).
Постановление Правительства Российской Федерации от 29.12.2021 № 2571	«О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации»;
Технический регламент ТС (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №880) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10.06 2014 №91.	«О безопасности пищевой продукции»
Технический регламент ТС (ТР ТС 022/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №881). ТС	«Пищевая продукция в части ее маркировки»

Вид документа	Наименование документа
Технический регламент ТС (ТР ТС 005/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 16.08. 2011 г. №769) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15.11. 2016 №148.	«О безопасности упаковки»
Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 г. № 883	«Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения».
Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 г. №987	«О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г.№ 299	«О применении санитарных мер в таможенном союзе».
<b>Региональный уровень</b>	

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

-ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» от 29.12.2003 №401-ст.

-ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

-ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

-ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

-ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания.

Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

-ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

-ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования.

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

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

- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

-СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

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

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

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

## **1.2. Анализ реализации действующего СанПиН**

Для контроля реализации требований СанПиН необходимым условием является вхождение образовательных организаций в автоматизированную систему мониторинга питания обучающихся с указанием % действующих ссылок.

У каждого региона должен быть доступ к личному кабинету региона на цифровой платформе для осуществления контроля вхождения образовательных организаций в автоматизированную систему мониторинга питания.

В таблице 3 представленные данные, характеризуют состояние выполнения требований к организации питания в соответствии с действующими СанПиН и размещением информации на сайтах школ региона.

Таблица 3 – Анализ вхождение образовательных организаций в автоматизированную систему мониторинга питания обучающихся с указанием % действующих ссылок.

№ п/п	Район	Количество школ	Количество (%) действующих ссылок	Состояние сайта на 2022 г.	Состояние сайта на 2023 г.
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
	и т.д.				
Итого по региону					

Проводимый мониторинг показывает степень выполнения требования действующих документов к оформлению и содержанию сайтов школ по размещению информации по организации питания обучающихся, что выявленные несоответствия в организации питания обучающихся региона, были устранены в соответствии с требованиями нормативно-правовых документов.

Контроль за размещением информации по организации питания на сайтах школ через цифровую платформу должен осуществляться не реже 2-х раз в месяц.

В таблице 4 даны контрольные точки (прогноз) устранения выявленных несоответствий в организации питания в школах региона на определенные даты. Несоответствий не должно быть в оформлении сайтов. Поэтому контрольные точки (прогноз) их ликвидации рассчитан исходя из необходимости завершения работы в течение месяца, это максимально короткий период.

Таблица 4 - Прогноз устранения несоответствий действующим СанПиН в организации питания в школах региона

№ п/п	Район	Количество школ	Количество несоответствий	Контрольные точки (прогноз) устранения несоответствий		
				на 1 квартал 2022 г	на 2 квартал 2022 г	На 3 квартал 2022 г
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
	И т.д.					

Устранение несоответствий должно быть выполнено оператором школьного питания при участии школы и при контроле со стороны муниципальных и региональных органов управления образованием.

Рекомендации по размещению на сайте школы раздела, отражающего сведения об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций включают требования действующих правовых и нормативных документов.

Доступность информации о питании обучающихся, дает возможность родителям для осуществления контроля эффективности организации питания с соблюдением установленных санитарных требований к меню рационов питания. Открытость образовательной организации для родительского сообщества начинается с информации, размещенной на сайте общеобразовательной организаций. Информация, размещенная на сайте образовательной организации, должна соответствовать требованиям законодательства в сфере образования и санитарного законодательства (Постановление Правительства РФ от 20 октября 2021 года N 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации, а также о признании

утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации).

Перечень сведений об условиях питания обучающихся, которые должны быть размещены на официальных сайтах образовательных организаций в сети «Интернет», определен следующими документами:

- Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»: пункт 2 статьи 29 ФЗ устанавливает требование размещать информацию об условиях питания и охраны здоровья обучающихся.

- Федеральный закон N 29-ФЗ (ред. От 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»: статья 25.2. Организация питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления введена Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ.

При организации питания детей в соответствии с пунктом 1 настоящей статьи образовательные организации и организации отдыха детей и их оздоровления обязаны размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню.

## **Раздел 2. Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся образовательных организаций региона**

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

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

Количество пищевых продуктов, необходимое для потребления школьниками в период пребывания в образовательной организации региона рассчитан на каждый прием пищи: при одноразовом питании - это завтрак или обед; при двухразовом питании – это завтрак и обед, или обед и полдник; при трехразовом питании - это завтрак, обед и полдник (приложение А).

Количество пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ, необходимых для удовлетворения физиологической потребности обучающихся региона в период пребывания в образовательной организации рассчитано на каждый прием пищи: при одноразовом, двухразовом и трехразовом питании (приложение Б).

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

В таблице 5 дана структура распределения потребности в пищевых веществах по режимам питания, эти нормы должны соблюдаться при формировании рационов питания.

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

Таблица 5 - Распределение потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся образовательных организаций по приемам пищи

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в %	Распределение потребности в пищевых веществах по приемам пищи, в %			
		одноразовое питание		2-х разовое питание (завтрак и обед)	3-х разовое питание (завтрак, обед, полдник)
		завтрак	обед		
Завтрак	20-25	25		25	25
Обед	30-35		35	35	35
Полдник	10-15				10
Всего за период пребывания в школе	60-75	25	35	60	70

Контроль *соответствия рационов питания* установленным требованиям проводится в соответствии с приемами пищи, дням недели и по следующим показателям:

- энергетическая ценность (калорийность) блюд;
- фактическое содержание в блюдах основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и их соотношение в соответствии с нормами;
- содержание витаминов, макро - и микроэлементов;
- фактическое потребление пищевых продуктов на основе рационов питания и соответствие нормам;
- масса (объем) порции готовых блюд и соответствие выхода кулинарной продукции,
- объем порций по приемам пищи (завтрак, обед, полдник) и в общей сумме потребления рациона питания.
- нормы вложения пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции;

## **2.2. Основное (организованное) сбалансированное типовое меню**

Основное (организованное) сбалансированное типовое меню разработано для обучающихся начальной школы региона возрастной группы 7-11 лет для осенне-зимнего сезона.



Для образовательных организаций региона

Утверждено \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Основное (организованное) типовое меню и пищевая ценность блюд

День: 1 Неделя: 1

Сезон: осенне-зимний

Категория: Школьники 7-11 лет

№ реп.	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
<b>Завтрак</b>																	
15	Сыр (порциями)	10	2,32	3,4	0,01	45,3	0,004	0,03	0,07	0,023	0,05	88	50	0,4	0,02	3,5	0,13
338	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	10,0	42,7	0,04	0,02	10	0	0,20	16,00	11,00	0	0	9,00	2,20
182	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	200	7,23	9,81	28,8	225,2	0,22	0,20	1,30	0,08	0	142,58	222,38	0	0,001	65,69	1,53
382	Какао с молоком	200	3,50	3,70	25,50	142,93	0,06	0,01	1,60	0,040	0,40	102,60	178,4	1,00	0	24,80	1,00
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,00	0,44
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>16,49</b>	<b>17,63</b>	<b>83,99</b>	<b>544,93</b>	<b>0,36</b>	<b>0,27</b>	<b>13,85</b>	<b>0,16</b>	<b>1,35</b>	<b>357,18</b>	<b>487,78</b>	<b>1,44</b>	<b>0,039</b>	<b>102,99</b>	<b>5,30</b>
<b>Обед</b>																	
20,1	Салат из свеклы с сыром и маслом растительным	60	2,7	4,7	4,3	69,3	0,01	0,046	5,70	0,02	0,10	97,0	65,7	0,43	0,01	13,8	0,84
104	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200/10	4,8	3,1	16,9	110,6	0,21	0,07	7,00	0,001	0,200	42,10	142,5	0,90	0,01	38,60	0,80
295	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом	80/10	15,12	20,69	5,27	265,6	0,06	0,18	0,60	0,20	0,016	58,99	147,86	1,82	0,024	23,89	1,54
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	6,57	4,19	32,32	185,2	0,06	0,03	0	0,03	2,55	18,12	157,03	0,89	0,0013	104,45	3,55
344	Компот из быстро замороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,5	0	0,2	4,00	3,30	0,080	0	1,70	0,15
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
<b>Итого за Обед</b>			<b>32,09</b>	<b>33,1</b>	<b>96,2</b>	<b>786,4</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>16,2</b>	<b>0,3</b>	<b>5,0</b>	<b>231,2</b>	<b>560,9</b>	<b>4,7</b>	<b>0,1</b>	<b>191,8</b>	<b>7,9</b>

День:2 Неделя:1

№ реп.	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
<b>Завтрак</b>																	
70	Овощи натуральные соленые	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,005	0,02	3	0,004	0,03	6,37	27,70	0,064	0,001	6,21	0,17
281	Биточки паровые	80	8,0	8,0	4,92	121, 2	0,18	0,21	0,43	0,04	0,060	48,45	177,91	2,28	0,040	24,45	1,93
304	Рис отварной с маслом сливочным	150	3,70	3,96	38,88	196,2	0,03	0,02	0	0,04	0	14,9	79,4	0	0,0010	27,9	0,59
379	Кофейный напиток с сахаром	200			19,96	74,9					0	0,4		0			0,06
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,88	0,00	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>15,4</b>	<b>12,4</b>	<b>85,72</b>	<b>494,3</b>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>4,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,8</b>	<b>78,2</b>	<b>311,0</b>	<b>2,4</b>	<b>0,0</b>	<b>58,6</b>	<b>3,2</b>
<b>Обед</b>																	
40	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	60	1,64	4,24	5,73	67,62	0,02	0,02	22,95	0,02	0,6	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75
88	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	200	5,09	8,05	6,6	145,6	0,19	0,13	0,36	0,02	0,059	34,48	134,09	1,52	0,03	20,32	1,57
235	Шницель рыбный натуральный	80	11,55	10,92	6,83	170,98	0,16	0,14	2,10	0,03	0,3	68,89	33,41	0,8	0,0	23,17	0,73
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,21	159,99	0,16	0,13	26,11	0,10	1,5	42,54	97,8	0,299	0,005	33,06	1,19
349	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
<b>Итого за Обед</b>			<b>24,63</b>	<b>30,67</b>	<b>82,47</b>	<b>714,15</b>	<b>0,59</b>	<b>0,45</b>	<b>52,16</b>	<b>0,17</b>	<b>4,36</b>	<b>194,5</b>	<b>327,75</b>	<b>3,36</b>	<b>0,099</b>	<b>95,55</b>	<b>5,90</b>

День:3 Неделя:1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>Завтрак</b>																	
338	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,4	0,4	9,8	42,0	0,04	0,02	16,50	0,01	0,2	16,00	11,00	0,030	0,00	9,00	2,20
	Джем фруктовый	20	0,1	0	14,3	54,1	0,01	0,01	2,5	0,08	0,09	3,6	2,9	0,01	0,001	0,9	0,12
222	Пудинг творожно-пшеничный	150	14,92	14,38	31,51	307,3	0,3	0,4	0,9	0,21	1,36	216,0	414,6	1,2	0,020	93,9	2,53
386	Кисломолочный продукт	200	5,8	5,0	8,0	100	0,11	0,22	2,56	0	0	134,4	209	1,11	0,011	20,9	0,22
ПР	Батон нарезной порционный	30	2,00	0,40	10,30	50,2	0,10	0,01	0,1	0,01	0,7	10,50	47,40	0,010	0,010	14,10	1,20
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>23,22</b>	<b>20,18</b>	<b>73,91</b>	<b>553,6</b>	<b>0,52</b>	<b>0,67</b>	<b>22,59</b>	<b>0,31</b>	<b>2,35</b>	<b>380,4</b>	<b>684,74</b>	<b>2,36</b>	<b>0,044</b>	<b>138,77</b>	<b>6,28</b>
<b>Обед</b>																	
36	Салат картофельный с сельдью	60	0,8	3,6	6,0	54,8	0,03	0,03	12,40	0,00	1,50	19,17	20,31	0,30	0,00	9,98	0,34
98	Суп крестьянский с крупой, со сметаной	200/10	4,65	6,82	5,08	121,87	0,05	0,05	16,3	0,59	0,20	38,57	45,64	0,58	0,009	19,78	1,03
289	Рагу из птицы	250	18	22	19	378,3	0,07	0,13	3,27	0,06	0	42,45	289,09	0	0	61,71	2,66
407	Сок натуральный	200	1	0,2	20,2	81,6	0,08	0,08	4	0	0	31,1	18,0	0	0	8,0	0,72
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
<b>Итого за Обед</b>			<b>27,29</b>	<b>33,02</b>	<b>66,96</b>	<b>714,07</b>	<b>1,0</b>	<b>1,0</b>	<b>37,3</b>	<b>1,1</b>	<b>3,6</b>	<b>151,3</b>	<b>429,6</b>	<b>1,5</b>	<b>0,0</b>	<b>117,5</b>	<b>5,9</b>

День:4 Неделя:1

№ реп.	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
<b>Завтрак</b>																	
42	Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	60	1,05	3,71	5,55	59,7	0,03	0,120	2,8	2,87	0,39	33,1	49,8	0,18	0,000	16,2	0,76
278	Тефтели под овощным соусом	80/20	7,86	7,98	9,32	140, 9	0,16	0,13	0,3	0,009	0,01	12,65	138,5 5	1,99	0,030	20,29	1,73
309	Макаронный изделия с маслом сливочным	150	5,70	3,43	36,45	190, 4	0,09	0,03	0	0,030	1,25	13,28	46,21	0,78	0,002	8,47	0,86
377	Чай с лимоном	200/4	0,26	0,06	9,0	41,6		0,01	2,9	0	0,06	8,05	9,78	0,017	0	5,24	0,87
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,88	0,00	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>17,91</b>	<b>15,5</b>	<b>80</b>	<b>521,4</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>11,4</b>	<b>0,3</b>	<b>3,4</b>	<b>60,3</b>	<b>243,3</b>	<b>3,0</b>	<b>0,0</b>	<b>41,7</b>	<b>4,2</b>
<b>Обед</b>																	
20,08	Салат из свеклы с маслом растительным	60	0,86	3,05	5,13	50,1 3	0,01	0,02	5,7	0,01	0,10	26,61	25,64	0,43	0,010	12,9	0,84
87	Суп с рыбными консервами	200	6,88	6,69	11,3	114,8	0,1	0,0	5,8	0,45	1	30,0	61,2	0	0	19,2	0,79
268	Котлеты (говядина)	80	9,87	17,33	1,07	230,6	0,07	0,23	0,75	0,200	0,02	73,74	184,8 2	2,28	0,030	29,86	1,93
199	Гороховое пюре с маслом сливочным	150	16,30	2,51	36,00	147,9	0,64	0,13	0,00	0,0	0,01	66,31	161,0	3,500	0,017	62,53	4,98
349	Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
ПР	Кондитерские изделия (печенье)	20	1,7	2,26	13,8	78,9	0,02	0,01	0	0,00	0,2	8,2	17,4	0	0	3,0	0,20
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
<b>Итого за Обед</b>			<b>38,67</b>	<b>32,24</b>	<b>108,4</b>	<b>792,29</b>	<b>0,9</b>	<b>0,5</b>	<b>12,8</b>	<b>0,69</b>	<b>3,23</b>	<b>238</b>	<b>502,4</b>	<b>7,132</b>	<b>0,083</b>	<b>139,9</b>	<b>10,40</b>

День:5 Неделя:1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>Завтрак</b>																	
306	Зеленый горошек консервированный	20	0,60	1,0	1,4	11,6	0,16	0,04	0	0,002	1,82	23,0	65,8	0,64	1,02	21,40	0,004
15	Сыр (порциями)	10	2,32	3,4	0,0	45,30	0,004	0,03	0,07	0,02	0,05	88,0	50,0	0,4	0	3,50	0,13
210	Омлет натуральный с маслом сливочным	140	14,42	23,8	2,24	240	0,12	0,27	0,32	0,04	1,94	131,38	248,50	1,35	0,03	21,55	1,51
693	Какао с молоком йодированным	200	3,5	3,70	25,50	143	0	0,01	1,60	0,0400	0,4	102,60	178,40	1,000	0	24,8	1,00
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,00	0,44
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>23,88</b>	<b>32,22</b>	<b>48,82</b>	<b>528,7</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>2,9</b>	<b>0,1</b>	<b>4,91</b>	<b>353,0</b>	<b>569</b>	<b>3,40</b>	<b>1,086</b>	<b>71,3</b>	<b>3,08</b>
<b>Обед</b>																	
12	Салат из кукурузы (консервированной)	60	1,73	3,71	4,82	59,58	0,02	0,02	22,95	0,02	0,6	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75
113	Суп-лапша домашняя со свежей зеленью	200	6,9	6,95	18,76	160,5	0,18	0,17	4,2	0,82	0,3	34,7	75,88	0,1	0,00	14,5	0,99
268	Биточки (говядина)	80	9,87	17,33	1,07	230,6	0,168	0,104	0,3	0,0072	0,008	11,7	131,8	1,7	0,024	36,3	2,04
518/301	<b>Сложный гарнир:</b> Картофель отварной в молоке с маслом сливочным / капуста, тушенная с томатом	100	2,3	5,2	13,3	105,9	0,07	0,07	5,9	0,01	1	25,9	39,9	0,2	0,003	11,3	0,40
		50	1,13	2,60	6,67	52,93	0,03	0,03	2,9333	0,01	0,5	12,97	19,93	0,10	0,0017	5,67	0,20
409	Напиток фруктовый	200	0,1	0,1	15,4	58,9	0,01	0,02	2,6	0,018	0,04	43,0	6,8	0,1	0,001	4,30	1,60
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
<b>Итого за Обед</b>			<b>24,87</b>	<b>36,29</b>	<b>76,7</b>	<b>745,91</b>	<b>0,6</b>	<b>0,3</b>	<b>41,7</b>	<b>0,1</b>	<b>4,0</b>	<b>159,1</b>	<b>327,9</b>	<b>2,8</b>	<b>0,1</b>	<b>95,4</b>	<b>6,3</b>

День:1 Неделя:2

№ реп.	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
<b>Завтрак</b>																	
338	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,0	44,4	0,00	0,02	0,07	0,02	0,05	2,40	6,00	0,0	0,02	3,50	0,02
278/331	Тефтели с соусом, сметанным с томатом	80	6,98	6,88	8,28	124,4	0,07	0,12	0,63	0,02	0,02	28,43	111,30	1,450	0,08	15,17	1,42
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	6,6	4,2	32,3	185,2	0,1	0,0	0,0	0,030	2,55	18,1	157,0	1	0,0	104,5	3,55
379	Кофейный напиток на молоке	200	2,80	3,20	24,66	132,48	0,04	0,15	1,30	0,030	0,06	120,40	90,0	1,10	0,010	14,00	0,12
ПР	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	88,8	0,0	0,01	0,88	0	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>19,78</b>	<b>14,98</b>	<b>93,94</b>	<b>575,28</b>	<b>0,21</b>	<b>0,34</b>	<b>2,88</b>	<b>0,10</b>	<b>3,38</b>	<b>262,95</b>	<b>434,33</b>	<b>3,85</b>	<b>0,114</b>	<b>137,12</b>	<b>5,66</b>
<b>Обед</b>																	
53	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	0,99	2,47	4,37	43,74	0,01	0,04	13,6	0,1	0,5	21,8	15,6	0,30	0,002	10,1	0,70
113	Борщ "Сибирский" с фасолью	200	1,77	2,65	12,74	78,71	0,05	0,05	19,00	0,74	0,1	43,11	48,75	1,3	0,003	22,44	0,80
298	Зразы из кур, с омлетом и овощами	90	12	17	7	229	0,192	0,032	0,8	0	1,28	213,8	508,8	0	0,02	57,0	0,96
309	Макаронные изделия отварные с маслом.	150	5,70	3,43	36,45	190,31	0,09	0,03	0	0,033	1,25	13,3	46,21	0,01	0,002	8,47	0,86
389	Сок натуральный	200	1,00	0,20	20,20	82	0,08	0,08	4,0	0	0	31,10	18,00	0,000	0	8,00	0,72
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
<b>Итого за Обед</b>			<b>24,3</b>	<b>26,15</b>	<b>97,44</b>	<b>701,26</b>	<b>0,5</b>	<b>0,3</b>	<b>37,8</b>	<b>0,9</b>	<b>5,0</b>	<b>334,1</b>	<b>682,0</b>	<b>2,2</b>	<b>0,0</b>	<b>115,4</b>	<b>5,0</b>

День:2 Неделя:2

№ реп.	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
<b>Завтрак</b>																	
209	Яйца вареные	40	5	5	0	63	0,03	0,18		0,1	0,24	22	76,8	4,8	1		
70	Овощи натуральные соленые	60	0,66	0,12	2,28	13,2			10,5			8,4				12	0,54
310	Суфле куриное с соусом молочным густым	80	13,17	13,87	2,45	186,6 7	0,18	0,21	0,43	0,040	0,01	48,45	177,9 1	2,28	0,040	24,45	1,93
345	Каша "Дружба"(гарнирная) с маслом сливочным	150	3,5	5,0	25,2	152,8	0,1	0,1	3,4	0,037	0	127,4	183,5	0	0	55,1	0,30
430	Чай витаминизированный с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	58	0	0,01	9,00	0,0001	0,045	5,25	8,24	0,008	0	4,4	0,87
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,88	0,0	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>25,57</b>	<b>24,36</b>	<b>64,62</b>	<b>562,47</b>	<b>0,38</b>	<b>0,43</b>	<b>15,66</b>	<b>0,13</b>	<b>1,03</b>	<b>202,72</b>	<b>427,4 7</b>	<b>2,34</b>	<b>0,04</b>	<b>89,01</b>	<b>4,14</b>
<b>Обед</b>																	
67	Винегрет овощной	60	0,84	6,02	4,37	75,06	0,05	0,10	10,70	0,05	0,30	69,36	47,50	0,26	0,00	21,30	0,80
88	Щи из свежей капусты с фрикадельками	200//10	1,97	5,18	8,97	88,14	0,02	0,02	9,20	0,04	0,08	36,74	24,20	1,16	0,00	12,40	0,40
606	Рыба, запеченная под соусом польским	80	17,77	9,32	2,39	163,9	0,18	0,15	0,8	0,03	0,1	33,3	10,1	0,2	0,009	18,42	0,63
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,21	159,99	0,16	0,13	26,11	0,10	1,50	42,54	97,75	0,3	0,005	33,06	1,19
ПР	Кондитерское изделие /Мармелад	18	1,4	1,81	11,0	63,1	0	0	0	0	0	1,0	0,2	0	0	0,4	0,08
349	Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
<b>Итого за Обед</b>			<b>28,33</b>	<b>29,79</b>	<b>90,04</b>	<b>720,15</b>	<b>0,47</b>	<b>0,43</b>	<b>47,5</b>	<b>0,22</b>	<b>3,88</b>	<b>216,6</b>	<b>232,0</b>	<b>2,5</b>	<b>0,042</b>	<b>98,0</b>	<b>4,76</b>

День: 3 Неделя:2

№ реп.	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
<b>Завтрак</b>																	
338	Плоды свежие (апельсин 1 шт.)	100	0,90	0,20	8,10	35,8	0,040	0,030	60	0,01	0,2	34,0	23,0	0,20	0,002	15,00	0,30
11	Молоко, сгущенное порционно	30	1,5	0,06	11,4	49	0,01	0,08	0,2	0,01	0,04	61,4	43,8	0,2	0,001	6,8	0,04
315	Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным	170	15,23	17,5	36,7	355,9	0,09	0,3	0,48	0,22	1,8	143,7	290,6	2,2	0,008	48,51	1,31
389	Сок фруктовый	200	1,0	0,2	20	82	0,08	0,08	4,0	0	0	31,1	18,0	0,0	0,0	8,0	0,72
ПР	Батон нарезной порционный	30	2	0,4	10,3	50,2	0,1	0,01	0,1	0,01	0,7	10,5	47,4	0,010	0,010	14,1	1,20
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>20,63</b>	<b>18,36</b>	<b>86,5</b>	<b>572,9</b>	<b>0,32</b>	<b>0,53</b>	<b>64,78</b>	<b>0,25</b>	<b>2,74</b>	<b>280,67</b>	<b>422,77</b>	<b>2,61</b>	<b>0,02</b>	<b>92,41</b>	<b>3,57</b>
<b>Обед</b>																	
25	Салат «Степной» из разных овощей	60	0,9	3,06	5,3	43	0,02	0,02	22,95	0,02	2,20	15,00	10,20	0,13	0,00	6,60	0,75
140	Суп картофельный с клецками на м/к бульоне	200	9,90	8,9 0	25,20	214,2	0,20	0,05	6,60	0,02	0	39,45	74,65	0,000	0,000	21,8 2	0,30
288	Птица, порционная запеченная	80	16,9	9,66	0,15	155,1	0,08	0,17	0,02	0	0	17,3	1,42	0	0	15,18	1,65
316	Овощи, припущенные с маслом сливочным	150	4,82	5,43	27,3	191,7	0,64	0,13	0	0,025	0,010	66,31	161,0 3	3,5	0,017	62,53	4,98
377	Чай с лимоном	200/4	0,26	0,06	9,0	41,6		0,01	2,9	0	0,06	8,05	9,78	0,017	0	5,24	0,87
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
<b>Итого за Обед</b>			<b>35,62</b>	<b>27,51</b>	<b>83,63</b>	<b>723,1</b>	<b>1,0</b>	<b>0,5</b>	<b>30,5</b>	<b>0,9</b>	<b>4,5</b>	<b>152,4</b>	<b>302,9</b>	<b>4,4</b>	<b>0,0</b>	<b>113,5</b>	<b>10,2</b>



День:4 Неделя:2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>Завтрак</b>																	
70	Овощи натуральные соленые	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0	0	10,5	0	0	8,4	0	0	0	12	0,54
269	Пудинг рыбный запеченный с соусом молочным густым	80	9,51	4,32	6,31	102	0,19	0,22	2,6	0,060	0,04	57,3	186,90	2,290	0,080	29,15	2,11
309	Макаронный изделия с маслом сливочным	150	5,70	3,43	36,45	190,9	0,09	0,03	0	0,030	1,25	13,28	46,21	0,78	0,002	8,47	0,86
303	Кофейный напиток с сахаром	200			19,96	75					0,00	0,40		0,0			0,06
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	89	0,04	0,01	0,88	0,00	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>18,91</b>	<b>8,19</b>	<b>84,68</b>	<b>470,1</b>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>6,5</b>	<b>0,1</b>	<b>2,0</b>	<b>85,9</b>	<b>271,7</b>	<b>3,1</b>	<b>0,1</b>	<b>41,8</b>	<b>3,7</b>
<b>Обед</b>																	
39	Салат картофельный с кукурузой и морковью	60	1,81	3,82	14,23	98,52	0,01	0,04	13,60	0,10	0,5	21,8	15,6	0,30	0,00	10,1	0,70
96	Рассольник ленинградский со сметаной на м/к бульоне	200/10	1,7	6,0	12,8	146,4	0,1	0,0	5,8	0,45	1	30,0	61,2	0	0	19,2	0,79
259	Жаркое по- домашнему	230	16,4	17,26	29,34	331,0	0,25	0,23	36,00	0,070	0,42	48,53	250,9	4,2	0,002	64,25	3,82
344	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,5	0,00	0,2	4,0	3,3	0,1	0,001	1,7	0,15
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
<b>Итого за Обед</b>			<b>22,81</b>	<b>27,5</b>	<b>93,78</b>	<b>731,62</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	<b>60,9</b>	<b>0,3</b>	<b>5,0</b>	<b>107,6</b>	<b>385,9</b>	<b>5,4</b>	<b>0,0</b>	<b>104,2</b>	<b>6,5</b>

День:5 Неделя:2

№ ре ц.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порци и	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
<b>Завтрак</b>																	
47	Салат из квашеной капусты	60	1,02	3,0	5,07	51,42	0,16	0,04	0	0,002	1,82	23,0	65,8	0,6 4	1,0 2	21,40	0,004
15	Сыр (порциями)	10	2,32	3,4	0,01	45,30	0,00 4	0,03	0,07	0,02	0,05	88	50	0,4	0	3,50	0,13
210	Омлет натуральный с маслом сливочным	140	14,42	23,8	2,24	240,0	0,12	0,27	0,32	0,04	1,944	131,3 8	248,5	1,35	0,03	21,55	1,51
430	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	58	0	0,01	9,00	0,0001	0,045	5,25	8,24	0,00 8	0	4,4	0,87
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,9	0	0, 7	8,00	26,00	0,00 8	0,00 3	0,00	0,44
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>21</b>	<b>30,57</b>	<b>42,01</b>	<b>483,3</b>	<b>0,32</b>	<b>0,36</b>	<b>10,2 7</b>	<b>0,07</b>	<b>4, 6</b>	<b>255,6</b>	<b>398,5</b>	<b>2,4</b>	<b>0,06</b>	<b>50,9</b>	<b>2,95</b>
<b>Обед</b>																	
67	Винегрет овощной	60	1,2	3,5	6,7	60,9	0,04	0,03	7,0	0,90	0, 2	26,6	25,6	0,0	0,04 0	12,9	0,70
106	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	200/3 0	12,6	13,3	27,9	270,9	0,19	0,13	0,36	0,024	0,059	34,48	134,1	1,52	0,03	20,32	1,57
310/353	Суфле куриное с соусом молочным густым (для фарширования).	80	10,77	8,69	4,27	137,3	0,07 2	0,06	0,19	0,0008	0,0592	11,2	75,2	0,94	0,03 2	13,0	1,12
144	Овощи тушеные с рисом	150	3,70	3,96	38,88	196,24	0,03	0,02	15,8 5	0,04	0	14,94	79,38	0,00	0,00 1	27,89	0,59
407	Сок фруктовый	200	1,0	0,20	20,20	82	0	0,08	4,00	0	0	31,10	18,00	0,00 0	0	8,0	0,72
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0	1, 2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0, 7	4,0	13,0	0,00 8	0,00 3	0,0	0,22
<b>Итого за Обед</b>			<b>32,11</b>	<b>30,05</b>	<b>114,63</b>	<b>824,84</b>	<b>0,46 2</b>	<b>0,39</b>	<b>33,1 0</b>	<b>1</b>	<b>1,6182</b>	<b>222,4</b>	<b>429,5</b>	<b>3,49 6</b>	<b>0,13 3</b>	<b>105,3</b>	<b>6,32</b>

В регионе должен производиться учет школьников, имеющих наиболее распространенные заболевания (целиакия, сахарный диабет, ожирение, фенилкетонурия, а также пищевые аллергические реакции) и нуждающихся в лечебно-диетическом питании, в % от общего количества обучающихся. Для этой группы детей регионом должны быть разработаны варианты лечебно-диетического меню в соответствии с той или иной группой заболеваний при участии медицинских работников (диетолога).

### **2.3 Техничко-технологические условия по обеспечению производства безопасного и качественного питания обучающихся**

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

- технологический паспорт пищеблока;
- план проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой;
- план проведения технических осмотров оборудования, метрологических работ;
- план технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания;
- перспективный план потребности в производственно- технологическом оборудовании для переоснащения пищеблока и столовой;
- план проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий);
- программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП.

Одним из направлений совершенствования форм организации питания обучающихся является преобразование обеденных залов в «школьные рестораны», «школьное кафе» и др. Разработка и внедрение новых форм предоставления питания обучающихся является важным условием повышения охвата горячим питанием обучающихся старшего школьного возраста.

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

В регионе сформирована информация о состоянии материально-технического оснащения пищеблоков и столовых образовательных организаций (таблица 6) и представлен прогноз замены оборудования для оснащения пищеблоков школ региона (таблица 7).

Таблица 6 - Сводные данные материально-технического оснащения пищеблоков общеобразовательных организаций по районам региона, 2022 год

№ п/п	Районы региона	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Максимальный уровень износа оборудования, %	Доля оборудования с максимальным износом оборудования	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
	Итого по региону				

Таблица 7 – Прогноз замены оборудования для оснащения пищеблоков школ региона

Районы региона	Количество школ	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене	Прогнозные значения замены оборудования				
			2022г	2023 г.	2024г.	2025г.	2026-2027 гг.

Районы региона	Количество школ	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене	Прогнозные значения замены оборудования				
			2022г	2023 г.	2024г.	2025г.	2026-2027 гг.
Итого по региону							

Составленный прогноз требует проведения соответствующей финансовой оценки и определения требующихся финансовых ресурсов для его реализации.

Необходимый перечень производственно-технологического оборудования рекомендован для пищеблоков образовательных организаций региона с разными моделями предоставления услуг питания (приложение В, приложение Г).

В обеденном зале посадочных мест в соответствии с положениям СанПиН 1.2.3685-21, общая площадь обеденного зала для общеобразовательных организаций рассчитывается исходя из рекомендаций 0,7 м<sup>2</sup> на 1 посадочное место, питание должно быть обеспечено не более, чем в 3 смены;

В течение 2022 – 2023 года требуется разработка региональной программы переоснащения пищеблоков школ региона.

В соответствии с последним указанием В.В. Путина (16.12.21г.) целесообразно привлечение к этой программе бизнес-сообщества.

Качество организации школьного питания характеризуется количеством посадочных мест в школьных столовых и соответствие их нормативу (250 мест на 1000 обучающихся). Это позволит обеспечить всех школьников горячими завтраками и обедами, а обучающихся, посещающих внеурочные дополнительные занятия - полдниками.

Выходной контроль готовой продукции и допуск ее на раздачу осуществляет бракеражная комиссия, созданная и утвержденная в соответствии с приказом руководителя образовательной организации. Результаты контроля качества готовой кулинарной продукции по органолептическим показателям вносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

Контроль качества производственных процессов и продукции на этапах технологического цикла осуществляется в соответствии с программой производственного контроля. Структура Программы Производственного контроля на основе принципов ХАССП представлена в приложении Д.

В каждом регионе должны быть выстроены и отражены документально структура государственно-частного партнерства региона в школьном питании, формы частного инвестирования, а также необходимо предоставить прогноз развития государственно-частного партнерства.

#### **2.4 Структура организации родительского контроля в регионе**

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

Для организации эффективного родительского контроля школьного питания необходимо создать условия для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

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

Формирование общественных комиссий по контролю за качеством организации питания при Управляющих советах общеобразовательных организаций или Советах родителей на основании и в соответствии с локально-нормативными актами образовательной организации. Состав комиссии предпочтительно формировать по рекомендациям совета родителей, классных руководителей, знающих этих родителей и понимающих, что контроль с их стороны будет осуществляться объективно, конструктивно, на благо детей и школы. Совместно с родителями в состав

этих комиссий могут входить представители образовательной организации, организаторов питания, независимых экспертов. Работа данных комиссий в организованных детских коллективах должна быть построена с соблюдением санитарных условий.

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

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

Наличие обратной связи (горячей линии) на сайтах школ с родительской общественностью.

На сайтах образовательных организаций должна быть горячая линия по вопросам организации родительского контроля и вопросам качества горячего питания, которые возникают у родителей обучающихся.

### Раздел 3. Управление организацией питания в регионе

#### 3.1 Управление организацией питания на уровне образовательного учреждения

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

В таблице 8 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

Таблица 8 – Перечень нормативных документов, которые разрабатываются в образовательной организации

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Положение о школьной столовой	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
2	Положение об организации горячего питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
3	Положение об организации питьевого режима	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
4	Положение об обучающихся из социально незащищенных семей	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
5	Положение об организации рационального питания обучающихся на платной основе	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
6	Положение о бракеражной комиссии.	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
7	Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание



№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
8	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
9	Положение о порядке доступа в организацию общественного питания общеобразовательной организации	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
10	Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
11	Технологический паспорт пищеблока	один раз в пять года, ежегодная актуализация	зав. производством
12	Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
13	Примерное (цикличное) меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет, и два сезона осенне-зимний и весенне-летний	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
14	Ежедневное меню	ежедневно	зав. производством
15	Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год)	от одного года до трех лет	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
16	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	ежегодно	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством
17	Приказ об организации питания с указанием ответственного лица	на определенный период	руководитель образовательной организации,
18	Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
19	Рабочая программа «Здоровое питание»	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
	<b>Приказы и планы, принимаемые в образовательном учреждении</b>		
20	Приказ об организации питания обучающихся образовательного учреждения на текущий период	ежегодно	руководитель образовательной организации,
21	Приказ о создании бракеражных комиссий	ежегодно	руководитель образовательной организации,
22	Приказ об организации питьевого режима и	ежегодно	руководитель образовательной

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
	обеспеченности экологически чистой питьевой водой (диспансеры, спенсеры, кипяченая вода).		организации,
23	Приказ по утверждению графика приема пищи	ежегодно	руководитель образовательной организации,
24	Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей на бесплатное питания, подтверждающие документы).	ежегодно	руководитель образовательной организации,
25	Приказ об утверждении общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей	ежегодно	руководитель образовательной организации,
26	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
27	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
28	План проведения метрологических работ по поверке измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
29	План технологического	на три года, ежегодная	ответственный за

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
	переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания	актуализация	питание, зав. производством
30	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
31	Приказ о размещении на сайте образовательного учреждения необходимых материалов по организации питания*	с ежегодной актуализацией	руководитель образовательной организации, ответственный за питание
	<b>Документы, подтверждающие выполнения требований к организации питания</b>		
32	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.	постоянно	ответственный за питание
33	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно	зав. производством
34	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	постоянно	зав. производством

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

Ряд документов мог быть сгруппированы в едином документе, например, «Положение о работе школьной столовой».

В таблице 9 представлены критерии эффективности организации питания обучающихся образовательных учреждений региона

Таблица 9 – Индикаторы эффективности организации питания и оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся образовательных учреждений региона

№ п/п	Критерии оценки результатов организации питания обучающихся	Содержание критерия
1	Наличие на сайте школы раздела «Организация питания»	Информационное обеспечение организации питания обучающихся и их родителей, всех заинтересованных сторон СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 п. 2.7
2	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдение требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМОП	Ссылка направлена в ФЦМОП, которая должна быть активна.
	Наличие на сайте школы основного (организованного) меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.3
3	Наличие данных согласования и утверждения основного (организованного) меню в установленном порядке;	Соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3 (МР 2.4.0179-20 п. 2.7)
4	Наличие информации по калорийности блюд и по приемам пищи;	Соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5	Наличие информации о содержании основных пищевых веществ, макро и микронутриентов (витаминов и минеральных веществ)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 8) МР 2.3.6.0233-21 п.11.2)

6	Наличие на сайте школы ежедневного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	Утвержденное меню, наличие подписи (МР 2.4.0179-20 п. 2.7).
7	Соответствие фактической массы блюд установленным нормам	Соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9;
8	Соответствию фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленным нормам	Соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9
9	Наличие комиссии по контролю качества питания с участием родителей	Положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания обучающихся с участием родителей
10	Уровень охвата горячим питанием обучающихся в процентах к общей численности 5-11 классов, охват горячим питанием обучающихся за родительскую плату, 5-11 классы, %	Положительная динамика охвата горячим питанием, охват горячим питанием
11	Наличие у обучающихся возможности выбора блюд с учетом индивидуальных предпочтений	Предоставлен выбор блюд только завтрака, выбор блюд только обеда. выбор блюд завтрака и обеда. выбор только первых или горячих блюд
12	Наличие специальных видов меню: антиаллергенного, профилактического и диетического меню, меню для обучающихся с ОВЗ	Разработано антиаллергенное меню. лечебно-профилактическое меню, диетическое меню, имеется меню

		для всех категорий отклонений здоровья школьников
13	Уровень оснащения технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых с учетом источников финансирования, (% нового оборудования)	Оформлен «Технологический паспорт пищеблока», достигнуто улучшение оснащения пищеблока за счет внебюджетных средств, обеспеченность посадочными местами, мебелью и оборудованием для столовых
14	Ведение информации о здоровье обучающихся в электронном виде, %	Электронная медицинская карта, электронный «паспорт здоровья», количество показателей, характеризующих здоровье школьника. регулярность проведения наблюдений здоровья школьника, наличие положительной динамики при наблюдении здоровья, заболевания, выявленные в период обучения в школе .

В каждой общеобразовательной организации – обучающийся поступает с медицинской картой, которая ведется в электронном виде, куда заносятся основные данные параметров здоровья.

### **3.2. Ранжирование районов региона по показателям эффективности организации питания**

С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей используются программные средства.

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



Ранжирование образовательных учреждений по формальным показателям эффективности проводится с учетом общего количества баллов:

а) выполнение установленных требований в соответствии с принятыми законодательными и нормативными документами к обеспечению сбалансированного питания обучающихся;

б) выполнение требований к условиям обеспечения питанием обучающихся образовательных организаций и предприятий, предоставляющих услуги питания (предприятия);

в) выполнение требований, направленных на дополнительные меры по формированию культуры питания, организацию контроля качества питания, информационное обеспечение системы школьного питания.

Ранжирование осуществляется на основе фактического уровня выполнения требований с учетом количества баллов по каждому критерию и показателю (таблица 10).

Таблица 10 – Рейтинг районов региона по существующим несоответствиям на основе фактических результатов деятельности образовательных организаций за определенный период

№ п\п	Наименование муниципальных образований региона	Количество несоответствий в ОУ, в которых выявлены несоответствия установленным требованиям	Рейтинг (место) муниципальных образований по результатам мониторинга сайтов
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
	И т.д.		

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

- выявление слабых сторон в организации питания образовательных учреждений;
- анализ причин существующих несоответствий в организации питания обучающихся на уровне муниципальных образований (районов) и образовательных учреждений;
- планирование мер по устранению причин существующих несоответствий в организации питания.

### **3.3 Требования к кадровому обеспечению системы организации питания**

Для организации работы пищеблока и технологического процесса установлены условия труда персонала в соответствии с нормативными документами. Проведение практики обучающихся, а также дальнейшее трудоустройство выпускников профильных колледжей должно быть организовано в пищеблоках образовательных организаций муниципальных образований региона.

В соответствии с СанПиН 2/3.2\4.3590-20 п.2.21., п.2.32, 3.4. 3.5.7. персонал, принимается на работу в организации общественного питания, в том числе пищеблоки образовательных организаций в соответствии требованиям базовой профессиональной подготовки, санитарно-гигиенической аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Проводится ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений пищеблока общественного обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

-снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

-сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

-использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Не допускается: привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

## СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (в редакции от 27.07.2017 №221-ФЗ, с изменениями от 22.12. 2008 №268-ФЗ) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изм. и доп. 2005, 2007, 2008 г.).
3. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.05.2017 №93-ФЗ, с изм. от 06.04.2015 №68-ФЗ(ред.19.12.2016) ст.37) "Об образовании в Российской Федерации"(с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017),
4. Федеральный закон от 29 июня 2015 N 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»
- 5 Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей" (с дополнениями и изменениями)
- 6.Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №880) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10.06 2014 №91;
- 7.Технический регламент ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 22011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №881);
- 8.Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 16.08. 2011 г. №769) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15.11. 2016 №148;
9. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (с дополнениями и изменениями).
10. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 № 987 "О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов".
11. Постановление Правительства РФ от 29 сентября 1997 г. № 1263 "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении".
- 12.ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
13. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
14. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

15. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
16. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
17. ГОСТ 31987-2013 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
18. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
19. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».
20. ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания».
21. ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации».
22. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».
23. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания».
24. ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим анализам».
25. ГОСТ Р 54607.3-2014 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания».

## Приложение А

Таблица А1 - Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 7-11 лет, (г, мл, нетто).

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы (г, мл, в сутки) по СанПи Н 2.3/.2.4 .3590- 20	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак (25%)	обед (35%)	полдник	2-х разовом (60%)	3-х разовом
					-10		-70%
1	Хлеб ржаной	80	20	28	8	48	56
2	Хлеб пшеничный	150	37,5	52,5	15	90	105
3	Мука пшеничная	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
4	Крупы, бобовые	45	11,25	15,7	4,5	26,95	
5	Макаронные изделия	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
6	Картофель	187	46,7	65,4	18,7	112,1	130,8
7	Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень	280	70	98	28	168	196
8	Фрукты свежие	185	46,25	64,75	18,5	110	128,5
9	Сухофрукты	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	50	70	20	120	140
11	Мясо 1 категории	70	17,5	24,5	7	24,5	31,5

12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	7,5	10,5	3	18	21
13	Птица (цыплята- бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	8,75	12,25	3,5	21	24,5
14	Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое	58	14,5	20,3	5,8	34,8	40,6
15	Молоко	300	75	105	30	180	210
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	37,5	52,5	15	90	105
17	Творог (5%-9% массовой доли жира)	50	12,5	17,5	5	30	35
18	Сыр	10	2,5	3,5	1	6	7
19	Сметана	10	2,5	3,5	1	6	7
20	Масло сливочное	30	7,5	10,5	3	18	21
21	Масло растительное	15	3,75	5,25	1,5	9	10,5
22	Яйцо 1 шт.	1	-	-	-	1 яйцо в 3 дня	
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска)	30	7,5	10,5	3	18	21
24	Кондитерские изделия	10	2,5	3,5	1	6	7
25	Чай	1	0,25	0,35	0,01	0,6	0,61
26	Какао-порошок	1	0,25	0,35	0,01	0,6	0,61
27	Кофейный напиток	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,05	0,07	0,02	0,12	0,14
29	Крахмал	3	0,75	1,05	0,03	1,8	1,83
30	Соль	3	0,75	1,05	0,03	1,8	1,83
31	Специи	2	0,5	0,7	0,02	1,2	1,22

Таблица А2 - Среднесуточные наборы пищевых продуктов при приготовлении блюд и напитков для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 12 лет и старше, (г, мл, нетто) региона

№ п/п	Название пищевых продуктов	Нормы СанПиН	Доля потребления в период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи		
			2.3/2.4.359 0-20, сутки	завтрак	обед	полдник	2-х разовом	3-х разовом
				-25%	-35%	-10%	-60%	-70%
1	Хлеб ржаной	120	30	42	12	72	84	
2	Хлеб пшеничный	200	50	70	20	120	140	
3	Мука пшеничная	20	5	7	2	12	14	
4	Крупы, бобовые	50	12,5	17,5	5	30	35	
5	Макаронные изделия	20	5	7	2	12	14	
6	Картофель	187	46,7	65,4	18,7	112,1	130,8	
7	Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат- пюре зелень	320	80	112	32	192	224	
8	Фрукты свежие	185	46,25	64,75	18,5	111	129,5	
9	Сухофрукты	20	5	7	2	12	14	
10	Соки плодоовощные, напитки итами- низированные,	200	50	70	20	120	140	



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

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

## Приложение Б

Таблица Б1 - Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 7 до 11 лет (расчет для обучающихся региона).

№ п/п	Наименование пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-х разовом	3-х разовом
1	Белки	г	19,25	26,95	7,7	46,2	53,9
2	Жиры	г	19,75	27,65	7,9	47,4	55,3
3	Углеводы	г	83,75	117,25	33,5	201	234,5
	Энергетическая ценность	ккал	587,5	822,5	235	1410	1645
5	Витамин В <sub>1</sub> (тиамин)	мг	0,3	0,42	0,12	0,72	0,84
6	Витамин В <sub>2</sub> (рибофлавин)	мг	0,35	0,42	0,14	0,77	0,91
7	Витамин С (аскорбиновая кислота)	мг	15	21	6	36	42
8	Витамин А (ретиноловый эквивалент)	мг	0,175	0,182	0,07	0,357	0,364
9	Витамин D	мкг	2,5	3,5	1	6	7
10	Витамин E (токофероловый эквивалент)*	мг	2,5	3,5	1	6	7
11	Кальций	мг	275	386	110	661	771
12	Фосфор	мг	275	386	110	661	771

13	Магний	мг	62,5	87,5	25	150	175
14	Железо	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,4
15	Цинк *	мг	2,5	3,5	1	3,5	4,5
16	Йод	мг	0,025	0,035	0,01	0,035	0,045
17	Селен	мг	0,007	0,01	0,003	0,017	0,02
18	Фтор	мг	0,75	1,05	0,3	1,8	2,11

Таблица Б2 - Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 12 лет и старше (расчет для обучающихся региона)

№ п/п	Название пищевых веществ	Единица измерения	В период пребывания в образовательной организации			Общее количество при приемах пищи	
			завтрак	обед	полдник	2-х разовом	3-х разовом
1	Белки	г	22,5	31,5	9	54	63
2	Жиры	г	23	32,2	9,2	55,2	64,4
3	Углеводы	г	95,75	134,05	38,3	229,8	268,1
4	Энергетическая ценность	ккал	678,25	949,55	271,3	1627,8	1645
5	Витамин В <sub>1</sub>	мг	0,35	0,49	0,14	0,84	0,98
6	Витамин В <sub>2</sub>	мг	0,4	0,56	0,16	0,96	1,12
7	Витамин С	мг	17,5	24,5	7	42	49
8	Витамин А	мг	0,225	0,315	0,09	0,54	0,63
	(ретиноловый эквивалент)						
9	Витамин Д	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,2
10	Витамин Е	мг	3	4,2	1,2	7,2	8,2
	(токофероловый эквивалент)						
11	Кальций	мг	300	420	120	720	840
12	Фосфор	мг	300	420	120	720	840

13	Магний	мг	75	105	30	180	210
14	Железо	мг	4,25	5,95	1,7	10,2	11,9
15	Цинк *	мг	3,5	4,9	1,4	8,4	9,8
16	Йод	мг	0,03	0,042	0,012	0,072	0,084
17	Селен	мг	0,012	0,017	0,005	0,029	0,034
18	Фтор	мг	1	1,4	0,4	2,4	2,84

## Приложение В

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

(Таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"),

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1
		1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электромясорубка	1
	моечные ванны	2
	колода для разуба мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
	раковина для мытья рук	1

Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1
Мучной цех	производственные столы	2
	тестомесильная машина	1
	контрольные весы	1
	пекарский шкаф	1
	стеллажи	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	производственные столы	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	3
	раковина для мытья рук	1
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1
	хлебрезательная машина	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук	1
Горячий цех	производственные столы	2
	электрическая плита	1
	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
	пароконвектомат	1
	электропривод для готовой продукции	1
	электрокотел	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2
	холодильный прилавок (витрина, секция)	1
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2
Моечная тары	моечные ванны	2
Производственное помещение буфета-раздаточной с посудомоечной	производственные столы	2
	электроплита	1
	моечная ванна	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	2

Комната приема пищи	раковина для мытья рук	1
	производственный стол	1
	электроплита	1
	среднетемпературный холодильный шкаф	1
	шкаф (стеллаж)	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1



## Приложение Г

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Базовые предприятия питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые-догоотовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроемкостей			Контейнеры передвижные для гастроемкостей
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех	Стеллажи для временного	Стеллажи для временного		

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

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

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

		Привод универсальный или-Овощерезательная машина, МРОВ	Привод универсальный илиОвощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	<b>Совмещается с горячим цехом:</b> Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод	Привод		

		универсальный	универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительно е оборудование	Весоизмерительно е оборудование	Весоизмерительно е оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетем- пературный	Холодильный шкаф среднетем- пературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	
		Производственны й стол	Производственны й стол	Производственны й стол	
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.10	Помещение	Производственны	Производственны	Совмещается с	

	для обработки яиц	й стол	й стол	ДОГотовочным цехом	
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)		
		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц		
		Овоскоп	Овоскоп		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.12	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (2-хсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.13	Моечная и	Стеллаж	Стеллаж	Стеллаж	

	кладовая	передвижной	передвижной	передвижной	
	тары	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.14	Производств енное помещение буфета- раздаточной				Производствен ые столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемперат урные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоеч ная буфета- раздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов
					Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды
					Раковина для



					мытья рук
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

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

## Приложение Д

### Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

#### ПАСПОРТ

пищеблока \_\_\_\_\_  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения \_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_ эл почта: \_\_\_\_\_

## Содержание

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

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

Руководитель образовательной организации \_\_\_\_\_

Ответственный за питание обучающихся \_\_\_\_\_

Численность педагогического коллектива \_\_\_\_\_ чел.

Количество классов по уровням образования \_\_\_\_\_

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

### 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

**2.1 Охват одnorазовым 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 котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

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

**7. Материально-техническое оснащение пищеблока:**

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>  
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех				-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				-

2.12	Моечная столовой посуды					-
2.13	Моечная и кладовая тары					--
2.14	Производственное помещение 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 в соответствии с **приложением А**.

### 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	Весоизмерительное						

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

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

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

### 9. Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
---	----------------------------	--



п/п		количество единиц оборудования для бытовых целей

### 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образован	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повара						
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

### 11. Форма организации питания обучающихся

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

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

## Приложение Е

Программа  
производственного контроля (ППК)  
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ

---

«УТВЕРЖДАЮ»

\_\_\_\_\_  
(должность руководителя организации)

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О. руководителя

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Программа  
производственного контроля (ППК)  
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий

в ОУ \_\_\_\_\_

**1. Общие сведения об организации.**

1.1. Наименование организации:

--

1.2. Юридический адрес:

--

1.3. Фактический адрес, телефон:

--

1.4. Виды деятельности по классификатору (ОКВЭД):

Код ОКВЭД	Наименование вида деятельности

1.5. Количество работающих: \_\_\_\_\_

1.6. Свидетельство о государственной регистрации (серия, номер, дата регистрации, кем выдано):

--

1.7. ФИО, должность руководителя организации:

--

1.8. ФИО, должность ответственного за программу производственного контроля (ППК) (номер и дата приказа о назначении):

--

1.9. Режим (график) работы предприятия:

--

1.10. Подписанные договора (№, дата заключения, исполнитель, срок действия):

- на вывоз мусора и утилизации отходов производства	
- на проведение лабораторных исследований	
- на техническое обслуживание технологического оборудования	
- на проведение очистки систем вентиляции и кондиционирования	
- на вывоз, стирку белья, спецодежды (если есть)	
- на утилизацию люминесцентных ламп (если есть)	
- на проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции	

1.11. Перечень и количество должностей сотрудников (штатное расписание):

Наименование должности по штатному	Количество работающих
------------------------------------	-----------------------

расписанию	

## 2. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений

### 2.1. Описание зданий и сооружений:

<b>Тип и расположение помещения</b> , краткая характеристика здания (отдельное/пристроенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений)	
<b>Общая площадь</b> помещений, кв.м.	
<b>Водоснабжение</b> (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)	
<b>Горячее водоснабжение</b> (централизованное, автономное за счет бойлера работающего на жидком топливе, на газе, на электричестве, на другом энергоносителе)	
<b>Теплоснабжение</b> (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)	
<b>Освещение</b> (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	
<b>Вентиляция</b> (вид – приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием – местная вытяжка)	
<b>Система канализации</b> (централизованное в городскую сеть или другое)	
<b>Площадка для мусоросборника</b> (наличие, отсутствие)	

### 2.2. Общая характеристика производственных помещений

Наименование производственного помещения и площадь в кв. м	Оборудование, используемое для выполнения технологических процессов (вид, количество в единицах)
Складские помещения	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературное и низкотемпературное холодильное оборудование (шкафы)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник,

	раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых

	приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Обеденный зал, площадь в кв.м. и количество посадочных мест	Стол, стулья

### 2.3. Общая характеристика административно-бытовых помещений для персонала

Тип помещения, площадь в кв. м.	Используемое оборудование
Административное помещение	Стол, стулья, шкафы
Бытовое помещение для персонала	Стол, стулья, шкафы
Гардеробная	Шкафы для одежды
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
Санитарный узел	

## 3. Объем и виды лабораторных исследований

3.1. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях социального питания (СанПиН 2.4.5.2409-08)

Вид исследований (испытаний)	Объект исследования (обследования)	Количество образцов, не менее	Периодичность исследований, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей и ерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и 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	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

### 3.2. Структура производственного контроля при организации социального питания

Объект производственного контроля	Используемые методы контроля	Примечания
Формирование рационов питания включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов	Расчетный, документальный	По возможности должен проводиться с использованием ПЭВМ и специального программного обеспечения – автоматизированных информационных систем (АИС)
Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы (входной контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный,	Проводится в соответствии с положениями договоров и контрактов (установленными требованиями к качеству), действующих нормативных



	инструментальный	документов на пищевые продукты, параметрами, указанными в санитарно-эпидемиологических заключениях или свидетельствах о госрегистрации (в графе “Гигиеническая характеристика продукции”); измерения температуры скоропортящихся продуктов проводятся для установления соответствия условий транспортировки условиям хранения, установленным изготовителем
Санитарно-техническое состояние пищеблока, оборудование и т.п.	Визуальный, документальный, инструментальный	Включая контроль при проведении ремонтных работ
Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности	Визуальный, документальный, инструментальный	Сроки годности и условия хранения – установленные изготовителем и установленные нормативными документами
Технологические процессы	Визуальный, инструментальный, в т.ч. хронометраж	Включая контроль “закладки” продуктов и контроль технологических режимов приготовления продукции
Санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения	Визуальный, инструментальный, лабораторный в т.ч. экспресс - методы	При визуальном контроле рекомендуется использовать оценочные коэффициенты (бальные шкалы)
Состояние здоровья персонала	Документальный, визуальный (ежедневный осмотр)	Документальный – на основании сведений из личных медицинских книжек; ежедневный осмотр – с регистрацией результатов в “журнале здоровья”
Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Визуальный, лабораторный	В том числе с использованием камер слежения в зоне обработки рук на входе в производственные помещения (“санитарный пост”)
Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков	Аттестация	Производится в форме опроса, анкетирования и т.п. – при приеме на работу и , выборочно, с определенной периодичностью
Готовая кулинарная продукция (приемочный контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный (выборочный), инструментальный (температуры подачи), оставление суточной пробы, контроль сроков	Проводится в соответствии с технической (технологической) документацией на продукцию (технологическими картами, настоящими методическими указаниями и др. документами)

	реализации	
Прием пищи питающимися	Визуальный, хронометраж	Проводится педагогами

### 3.3 Контрольные точки

Точка отбора	Объект исследования	Определяемые показатели
Производственные помещения, персонал	Объекты производственного окружения, руки продавца, инвентарь, спецодежда персонала	Смывы
Производственные помещения	Параметры микроклимата	Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха
Производственные помещения	Уровни освещенности, шума	Соответствие СанПиН 2.2.1/2.1.1.1218-03
Производственные помещения	Изготавливаемая продукция	Органолептические, микробиологические, физико-химические показатели, показатели безопасности
Производственные помещения	Вода из разводящей сети	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Складские помещения, производственные помещения	Упаковочные и вспомогательные материалы	Соответствие ГН 2.3.3_972-00
Производственные помещения, складские помещения	Рабочий дезинфицирующий раствор заданной концентрации	Содержание ионов активного хлора или аммония
Складские помещения, производственные помещения	Холодильное оборудование, камеры для хранения продукции	Температурный режим
Складские помещения, производственные помещения, административные помещения	Система вентиляции	Эффективность работы системы вентиляции

### 3.4. Пояснительная записка включает в себя следующие разделы:

1. Общие положения
2. Порядок организации и проведения производственного контроля
3. Состав программы производственного контроля
4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля
5. Организация взаимодействия с Управлением Роспотребнадзора по региону
6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих
7. Перечень должностных лиц, на которые возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

8. Перечень химических веществ физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания
9. Список работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ №302 –н от 12.04.2011 г и профессионально гигиенической подготовке
10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых обеспечивается информирование населения, органов местного самоуправления, управления Росздравнадзора по региону
11. Выполнение мероприятий специалистами организации, ответственными за проведение производственного контроля
12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю
13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований организации питания образовательных учреждений
14. Производственный контроль за качеством и безопасностью приготовляемых блюд
  - 14.1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима
  - 14.2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

### 3.5. Контроль критических контрольных точек объектов

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1	Входной контроль качества и безопасности условий перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов	Авто-транспорт	-наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра	Медицинская книжка водителя	Ежедневно, каждая единица транспорта	Кладовщик
			-наличие специализированного транспорта	Санитарный паспорт на транспорт		
			-санитарное состояние транспорта;			
			-наличие действующего санитарного паспорта, на транспорт			
			-соблюдение правил товарного соседства			
-соблюдение температурных условий транспортировки						
2	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов	Пищевая продукция: маркировка, упаковка, качество по органолептическим показателям	-визуальный осмотр партии товара	Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная; декларация о соответствии; сертификат соответствия; удостоверение о качестве	Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта	Кладовщик
			-оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		
3	Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья	Пищевая продукция, упаковка, оборудование склада	-контроль за соблюдением правил товарного соседства при размещении продукции на хранение, контроль за соблюдением сроков хранения	Идентификация продукции, размещаемой на хранение с указанием даты	Постоянно по каждой партии	Кладовщик, Заведующий производством

				поступления, срока годности на каждой партии товара		
			-визуальный контроль за сохранением целостности и герметичности упаковки		Постоянно	
			-визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции		Постоянно	
			-контроль условий хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	Журнал контроля температуры и относительной влажности воздуха склада при хранении	Ежедневно	
			-контроль исправности холодильного оборудования, температуры холодильного хранения	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	
			-наличие и исправность измерительных приборов (термометров в холодильных камерах и психрометров в складских помещениях)		Ежедневно	
			-оценка загруженности складских помещений: объемы работающего холодильного оборудования и количество принимаемой продукции		1раз в неделю	
			- лабораторный контроль упаковочных и вспомогательных материалов		1раз в год	
4	Контроль на этапах технологического процесса	Ассортиментный перечень производимой продукции	<u>технология производства</u> - наличия необходимой технологической и нормативной документации; - соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении продукции - соблюдение требований технологии витаминизации блюд	Соответствие ежедневного меню примерному (циклическому) Технологические карты Журнал	Ежедневно	Заведующий производством

				витаминации третьих и сладких блюд		
			<u>условия производства:</u> - использование специального инвентаря; - исправность оборудования; - отсутствие встречных, пересекающихся потоков, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;	Маркировка инвентаря Акты технического осмотра оборудования	Ежедневно	
			<u>ассортимент и объем производимой продукции:</u> - органолептический контроль качества производимой продукции;	Журнал бракеража готовой кулинарной готовой продукции	Ежедневно, и каждая партия	Заведующий производством
			-лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности;	Протоколы испытаний аккредитованной лаборатории	2 раза в год	
			<u>соблюдение условий хранения готовой продукции:</u> - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурного режима и сроков годности; - контроль за наличием маркировки и за наличием на этикетке информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ; - наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления.	Идентификация готовой продукции по срокам изготовления и срокам годности	Постоянно  Каждая партия	

5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования	Производственные и административно-бытовые помещения, технологическое оборудование	- санитарно-техническое состояние помещения; - санитарно-техническое состояние систем вентиляции, водоснабжение и канализации;	Акт о техническом состоянии помещений Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжения и канализации	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	Руководитель административно-хозяйственной части
			- санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность;	Акт о техническом осмотре оборудования	1 раз в год	
			- лабораторный контроль воды из разводящей сети	Протокол испытания лаборатории Заключение о качестве воды	Один раз в 3 месяца	
6	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования	1) качество проведения санитарных обработок помещений, оборудования, инвентаря	1) соблюдение частоты проведения генеральной уборки;	График проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	Зав. производством
			2) соблюдение частоты проведения уборки холодильного оборудования;	График уборки холодильного оборудования	Постоянно	
			3) маркировка уборочного инвентаря;	Контроль за наличием маркировки на инвентаре	Постоянно	
			4) обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств;	Журнал учета дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	
			5) соблюдение санитарных требований на рабочем месте;		Постоянно	

			6) смывы с объектов производственного окружения, посуды, рук и спецодежды персонала;	Протоколы лабораторных исследований по договору с ИЛЦ	1 раз в 2 месяца	
			7) своевременность сбора и удаление пищевых отходов;	Наличие договора	Ежедневно	
			8) вывоз ТБО, макулатуры;	Наличие договора	По условиям договора	
			9) контроль режима мытья внутрицеховой тары, инвентаря.	Инструкция по мытью инвентаря ручным способом	Постоянно	
		2) качество проведения работ по дезинсекции и дератизации	1) проведение работ по дезинсекции и дератизации; 2) наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте;	Наличие договора на проведение работ по дезинсекции и дератизации;  Санитарный паспорт	1 раз в год  1 раз в год	
7	Контроль состояния производственной и окружающей среды	1) проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на	1) микроклимат: -температура; -влажность воздуха; - скорость движения воздуха;	Журнал регистрации параметров микроклимата	1 раз в месяц	Зав. производством
			2) освещенность, шум;	Протоколы замеров	1 раз в год, а так же после реконструкции и модернизации	
			3) эффективность работы вентиляции, ее техническая исправность	Акт ревизии системы вентиляции		



		рабочем месте	4) своевременная утилизация использованных люминесцентных ламп	Договор на утилизацию люминесцентных ламп		
		2) территория объекта	1) благоустройство санитарное содержание территории;		Постоянно	Руководитель административно-хозяйственной части
	2) оборудование площадки мусоросборника;					
	3) дезинфекция контейнера					
8	Контроль личной гигиены и обучение персонала	Персонал организации	1) наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала;	Журнал здоровья Медицинские книжки сотрудников	Постоянно	Зав. производством
			2) наличие у персонала личных медицинских книжек;			
			1) своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а так же своевременное гигиеническое обучение персонала;	График прохождения медицинских осмотров Журнал результатов медицинских осмотров работников цеха	1 раз в месяц Постоянно	
			2) наличие достаточного числа санитарной и специальной одежды;	Договор на централизованную стирку санитарной одежды	1 раз в месяц	
	3) наличие средства для мытья и дезинфекции рук;		1 раз в месяц			

			4) наличие аптечки первой помощи;		1 раз в месяц	
			5) контроль соблюдения правил личной гигиены персонала;		Постоянно	
			8) санитарно-просветительная работа с персоналом		1 раз в месяц	

## **Приложение Ж**

### **Методические рекомендации**

по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях утверждены Министерством просвещения Российской Федерации 25.11.2021г.

#### **Общие положения**

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

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

Важнейший аспект родительского контроля – выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся. В целях родительского контроля удовлетворенностью детей организации питанием обучающиеся вправе осуществлять фиксацию состояния еды (фото, видео).

Для организации эффективного родительского контроля школьного питания необходимо создать условия для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

В соответствии с методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г., утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным

санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. (далее – МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 г.), порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, должен быть регламентирован локальным нормативным актом образовательной организации.

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

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

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

Формирование общественных комиссий по контролю за качеством организации питания при Управляющих советах общеобразовательных организаций или Советах родителей на основании и в соответствии с локально-нормативными актами образовательной организации. Состав комиссии предпочтительно формировать по рекомендациям совета родителей, классных руководителей, знающих этих родителей и понимающих, что контроль с их стороны будет осуществляться объективно, конструктивно, на благо детей и школы. Совместно с родителями в состав этих комиссий могут входить представители образовательной организации, организаторов питания, независимых экспертов. Работа данных комиссий в организованных детских коллективах должна быть построена с соблюдением санитарных условий.

Обучение комиссий их общественным компетенциям.

Для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению организации питания необходимо обладать определенными знаниями в этой области. В этой связи обучение комиссий их общественным компетенциям и формирование новых компетенций в области управления взаимодействии с общественными органами школы у управленческих команд является первостепенной задачей.

Обучение должно быть построено главным образом с изучением основных направлений родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 года.

Оказание поддержки в обучении, сопровождении и консультировании также может быть достигнуто на уровне межрегионального взаимодействия с образовательными и общественными организациями, имеющими успешный опыт в данном направлении.

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

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

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

Проведение мониторинга.

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

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

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

запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется образовательной организацией;

запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

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

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

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

отвлекать обучающихся во время приема пищи;

находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;

производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ

«О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

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

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

#### **Порядок допуска родителей (законных представителей)**

несовершеннолетних обучающихся в образовательные организации для проведения мониторинга качества питания

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

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

войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся; или согласовать

индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;

в соответствии с временными методическими рекомендациями

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

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