



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

П Р И К А З

03.04.2023

№ 16-14

г. Пенза

**Об утверждении регионального стандарта
организации питания обучающихся общеобразовательных организаций
Пензенской области**

В целях исполнения перечня поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию, утвержденного Президентом Российской Федерации 24 января 2020 года № Пр-113, руководствуясь Положением о Министерстве образования Пензенской области, утвержденным постановлением Правительства Пензенской области от 05.08.2008 № 485-пП (с последующими изменениями), п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить региональный стандарт организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Пензенской области (далее – Стандарт) согласно приложению к настоящему приказу.

2. Руководителям государственных общеобразовательных учреждений, функции и полномочия учредителя в отношении которых осуществляет Министерство образования Пензенской области, обеспечивать реализацию Стандарта.

3. Рекомендовать руководителям органов местного самоуправления Пензенской области, осуществляющих управление в сфере образования, обеспечивать реализацию Стандарта.

3. Настоящий приказ разместить (опубликовать) на официальном сайте Министерства образования Пензенской области в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Министр

А.П. Комаров

Приложение
к приказу Министерства образования
Пензенской области
от 03.04.2023 №16-118

**Региональный стандарт организации питания обучающихся
общеобразовательных организаций
Пензенской области**

Содержание

Введение.....	3
Общие положения.....	5
Раздел 1 Состояние организации питания обучающихся Пензенской области.....	7
1.1 Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания.....	7
1.2 Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях.....	10
1.3 Модели и формы организации питания.....	12
Раздел 2 Обеспечение сбалансированности, безопасности и качества питания обучающихся общеобразовательных организаций.....	17
2.1 Потребность в основных пищевых веществах, ассортимент продуктов, рационы питания обучающихся.....	17
2.2 Требования к меню и особенности организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании.....	23
2.3 Требования к дополнительному питанию.....	27
2.4 Требования к организации питьевого режима.....	28
Раздел 3 Материально-техническое оснащение пищеблоков общеобразовательных организаций.....	30
3.1 Сводные данные по материально-техническому оснащению пищеблоков общеобразовательных организаций.....	30
3.2 Требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых.....	34
Раздел 4 Характеристика процессов управления организацией питания, создания условий для участия родителей в контроле качества питания обучающихся.....	39
4.1 Нормативные акты для осуществления питания обучающихся в общеобразовательных организациях.....	39
4.2 Обеспечение контроля за качеством и организацией питания обучающихся.....	42
4.3 Родительский контроль за качеством и организацией питания обучающихся.....	44
4.4 Требования к кадровому обеспечению технологического процесса.....	46
Раздел 5 Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания обучающихся.....	47
Приложение № 1.....	49
Приложение № 2.....	73
Приложение № 3.....	109

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность разработки и использования стандарта по обеспечению питанием

В настоящее время вопросы по обеспечению питанием обучающихся рассматриваются на высоком государственном уровне. Актуальность обеспечения качества школьного питания обусловлена принятием Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», предусматривающего обеспечение обучающихся начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием.

Организация качественного, полноценного и безопасного питания обучающихся является одной из приоритетных задач образовательной политики Пензенской области.

Скорость роста, физического и психического развития детей и подростков в сочетании со значительной нервно-психической нагрузкой, обусловленной интенсивным процессом обучения с раннего возраста определяют необходимость постоянного поступления с пищей комплекса всех необходимых для организма пищевых веществ. Полноценное сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития.

Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Питание обучающихся общеобразовательных организаций осуществляется в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами. Обеспечение подрастающего поколения полноценным сбалансированным школьным питанием происходит с учетом физиологических потребностей, возрастных особенностей и современных требований качества и безопасности пищевых продуктов.

Основными принципами рационального питания школьников являются:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;
- сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины и витаминоподобные вещества, минеральные соли и микроэлементы;
- максимальное разнообразие рациона с включением в него всех групп продуктов;
- удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня;

– учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд);

– обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию и использованию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций создает в Пензенской области методическую основу для обеспечения качества и безопасности питания обучающихся общеобразовательных организаций, 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.

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Пензенской области разработан с целью решения вопросов, связанных с созданием необходимых условий по организации обеспечения сбалансированного, безопасного, качественного и здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций на всех уровнях управления образованием (региональный, муниципальный и уровень общеобразовательных организаций).

Общие положения

Область применения

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Пензенской области (далее – Стандарт) устанавливает и систематизирует порядок организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Пензенской области, а также рассматривается как один из основных документов, направленных на создание и внедрение современной и перспективной системы организации питания.

Стандарт распространяется на услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Пензенской области, оказываемые как непосредственно общеобразовательными организациями, так и предприятиями общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

Цель, задачи и функции

Стандарт разработан с целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся путем организации здорового горячего питания в общеобразовательных организациях Пензенской области, выработки и применения единых подходов для совершенствования организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях и оказания методической помощи органам исполнительной власти Пензенской области, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных организациях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных организаций и предприятий общественного питания в сфере организации качественного и доступного горячего школьного питания.

Цель Стандарта – обеспечение бесплатным гарантированно безопасным и качественным горячим питанием обучающихся начальных классов в соответствии с их потребностями и с учетом норм потребления основных пищевых веществ и пищевых продуктов, увеличить охват горячим питанием обучающихся, получающих основное и среднее общее образование.

Задачи Стандарта:

- обеспечение безопасности, качества и доступности горячего питания в общеобразовательных организациях Пензенской области;
- установление единых требований к организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях Пензенской области;
- укрепление здоровья обучающихся на основе сбалансированного качественного питания, выполнения принципов здорового питания, норм потребления и сбалансированности рационов;
- развитие материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных организаций;
- обеспечение доступности информации об организации питания в школах, развитие системы родительского контроля.

Функции Стандарта:

- информационная – позволяет всем заинтересованным лицам получать актуальную информацию о состоянии системы школьного питания в Пензенской области, об эффективном опыте организации питания, типичных ошибках

при организации системы школьного питания и путях их преодоления, о нормативных правовых документах, действующих в данной сфере;

– методическая – позволяет привести к единообразной всю систему питания в Пензенской области, закладывая базу для использования индивидуального (персонализированного) питания за счет использования индустриальных подходов к организации питания.

Стандарт представляет собой совокупность требований к:

– организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций;

– технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания;

– условиям приема пищи;

– условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию.

Раздел 1 Состояние организации питания обучающихся Пензенской области

1.1 Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания

Повышение уровня организации и контроля качества горячего питания в общеобразовательных организациях обусловлено требованием Федерального закона от 01 марта 2020 года № 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 связи с этим возрастает ответственность общеобразовательных организаций за организацию качественного питания, удовлетворяющего физиологические потребности детей в период пребывания в организованных коллективах.

Создание единой законодательной базы в общеобразовательных организациях Пензенской области способствует оптимальному управлению организацией питания на всех уровнях. Правовая база является важным элементом в системе организации питания обучающихся и деятельности операторов питания.

В общеобразовательных организациях Пензенской области порядок обеспечения и организации питания регламентируется следующими нормативно-правовыми документами, представленными в таблице 1.

Таблица 1 – Нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в общеобразовательных организациях

Вид документа	Наименование документа
Федеральное законодательство	
Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ	«Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ	«О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
Закон РФ от 7 февраля 1992 года № 2300-1	«О защите прав потребителей»
Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»
Федеральный закон от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ	«О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных муниципальных нужд»
Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642	«Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»
Нормативные акты Пензенской области	
Закон Пензенской области от 4 июля 2013 № 2413-ЗПО	«Об образовании в Пензенской области»

Постановление Правительства Пензенской области от 30 октября 2013 № 804-пП	«Об утверждении государственной программы Пензенской области «Развитие образования в Пензенской области»
Технические регламенты	
Решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 880	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
Решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 881	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
Решением комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 № 769	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769
Решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 882	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
Решение комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 883	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 № 67	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 № 68	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 № 162	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
Санитарно-эпидемиологические нормативные документы	
Решение Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 № 299	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32	«Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 № 28	«Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 № 18	«О введении в действие санитарных правил – СП 1.1.1058-01» «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 № 28	«Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
Национальные и межгосударственные стандарты	

ГОСТ 30390-2013	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
ГОСТ 31985-2013	Услуги общественного питания. Термины и определения
ГОСТ 32962-2014	Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
ГОСТ Р 51705.1-2001	Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования
ГОСТ Р 54607.1-2011	Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям
ГОСТ Р 56725-2015	Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания
ГОСТ Р 56746-2015 /ISO/TS/22002*2:2013	Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание
Методические рекомендации и указания	
Методические рекомендации МР 2.4.5.0131-18	Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10.08.2018)
Методические рекомендации МР 2.4.0162-19	«Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019)
Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21	«Методические рекомендации организации общественного питания населения» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 02.03.2021)
Методические рекомендации МР 2.4.0179-20	«Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020)
Методические рекомендации МР 2.4.0180-20	«Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020)
Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21	«Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 22.07.2021)

Стандарт разработан для использования на территории Пензенской области:

- органами исполнительной власти Пензенской области;
- органами местного самоуправления;
- муниципальными и государственными общеобразовательными организациями;

– предприятиями общественного питания, независимо от формы собственности, осуществляющими организацию питания в общеобразовательных организациях Пензенской области.

1.2 Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях

В Пензенской области горячее питание организовано во всех общеобразовательных организациях. В 2022 году охват горячим питанием обучающихся составлял 97,5 % – 131 105 чел.

Во исполнение действующего законодательства с 1 сентября 2020 года и по настоящий момент все обучающиеся начальных классов общеобразовательных организаций обеспечены бесплатным горячим питанием. Общий охват горячим питанием обучающихся начальных классов общеобразовательных организаций Пензенской области составляет 100 % (57 471 чел.).

В таблице 2 представлены данные, характеризующие охват горячим питанием обучающихся начальных классов.

Таблица 2 – Охват обучающихся начальных классов горячим питанием по состоянию на 01.09.2022 г.

№ п/п	Муниципальный район/городской округ	Количество обучающихся, чел.	Количество обучающихся, получающих горячее питание, чел.	Охват горячим питанием, %
1	г. Пенза	26495	26495	100
2	г. Заречный	2512	2512	100
3	г. Кузнецк	4030	4030	100
4	Башмаковский район	698	698	100
5	Бековский район	524	524	100
6	Бессоновский район	2378	2378	100
7	Белинский район	778	778	100
8	Вадинский район	204	204	100
9	Городищенский район	1875	1875	100
10	Земетчинский район	563	563	100
11	Иссинский район	279	279	100
12	Каменский район	1919	1919	100
13	Камешкирский район	340	340	100
14	Кольшлейский район	747	747	100
15	Кузнецкий район	1246	1246	100
16	Лопатинский район	291	291	100
17	Лунинский район	575	575	100
18	Малосердобинский район	205	205	100
19	Мокшанский район	954	954	100
20	Наровчатский район	310	310	100
21	Неверкинский район	381	381	100
22	Нижнеомовский район	1449	1449	100
23	Никольский район	1032	1032	100

24	Пачелмский район	400	400	100
25	Пензенский район	3816	3816	100
26	Сердобский район	1688	1688	100
27	Сосновоборский район	465	465	100
28	Спасский район	416	416	100
29	Тамалинский район	434	434	100
30	Шемышейский район	467	467	100

Высокий процент охвата горячим питанием обучающихся Пензенской области достигнут благодаря выполненным в полном объеме принятым обязательствам по обеспечению питанием всех категорий школьников среди муниципальных образований Пензенской области.

Ведется работа по увеличению количества обучающихся, охваченных горячим питанием, за счет возможности выбора блюд старшеклассниками, участия их в обсуждении меню.

В Пензенской области при организации питания обучающихся учитываются потребности детей с пищевыми особенностями, среди которых следует отметить целиакию, сахарный диабет, пищевую аллергию.

В таблице 3 представлено количество обучающихся начальных классов, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании.

Таблица 3 – Количество детей, обучающихся в начальных классах, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании по состоянию на 01.09.2022 г.

Муниципальный район/городской округ	Обучающиеся 1-4 классах, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании			
	количество детей, страдающих целиакией	количество детей с диагнозом непереносимость глютена	количество детей с пищевой аллергией	количество детей, страдающих сахарным диабетом
г. Пенза	6	7	6	4
г. Заречный	0	0	0	0
г. Кузнецк	0	0	0	0
Башмаковский район	0	0	0	0
Бековский район	0	0	0	0
Белинский район	0	0	0	0
Бессоновский район	0	0	0	0
Вадинский район	0	0	0	0
Городищенский район	0	0	0	0
Земетчинский район	0	0	0	0
Иссинский район	0	0	0	0
Каменский район	1	0	2	0
Камешкирский район	0	0	0	0
Кольшлейский район	0	0	0	0
Кузнецкий район	0	0	0	0

Лопатинский район	0	0	0	0
Лунинский район	0	0	0	0
Малосердобинский район	0	0	0	0
Мокшанский район	0	0	0	0
Наровчатский район	0	0	0	0
Неверкинский район	0	0	0	0
Нижнеломовский район	0	0	0	0
Никольский район	0	0	0	0
Пачелмский район	0	0	0	1
Пензенский район	1	0	1	0
Сердобский район	0	0	0	0
Сосновоборский район	0	0	0	0
Спасский район	0	0	0	0
Тамалинский район	0	0	0	0
Шемьшейский район	0	0	0	0

В общеобразовательных организациях Пензенской области для детей с особенностями питания предусмотрено отдельное меню с заменой продуктов.

В Пензенской области для многодетных и малообеспеченных семей, семей, где воспитываются дети-инвалиды, введены льготы в муниципалитетах. Меры социальной поддержки также предоставляются обучающимся, состоящим на учете в противотуберкулезной организации.

В 2022 году всего 16 323 школьников получили льготное питание из них:

- отдельные категории обучающихся из многодетных, малообеспеченных и неполных семей – 12 637 чел.;

- обучающиеся, относящиеся к категории детей с ограниченными возможностями здоровья, и лица, признанные в установленном порядке детьми-инвалидами – 2 884 чел.;

- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей – 181 чел.;

- иные категории обучающихся (например, дети участников боевых действий, дети с туберкулезной интоксикацией, матери-одиночки и т.д.) – 621 чел.

В целях поддержки граждан Российской Федерации, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции, бесплатное двухразовое горячее питание (завтрак, обед) предоставляется детям участников специальной военной операции, обучающимся в 1 – 11 классах. В настоящее время бесплатным двухразовым горячим питанием обеспечены 1922 чел.

В общеобразовательных организациях Пензенской области ежегодно увеличивается количество обучающихся, имеющих право на получение льготного питания.

1.2 Модели и формы организации питания

Во всех общеобразовательных организациях Пензенской области создана инфраструктура, необходимая для организации горячего питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

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

Организация питания обучающихся осуществляется общеобразовательными организациями Пензенской области самостоятельно либо на основании договоров, заключенных с организациями или индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги по организации питания (таблица 4).

Таблица 4 – Формы организации питания в общеобразовательных организациях Пензенской области по состоянию на 01.09.2022 г.

Пензенская область	
Форма организации	Количество общеобразовательных организаций (юридических лиц), ед.
Самостоятельная организация	190
Аутсорсинг	118

Исходя из данных таблицы 4 можно сделать вывод, что 61,7 % общеобразовательных организаций Пензенской области осуществляют организацию питания самостоятельно, 38,3 % – в форме аутсорсинга.

На обслуживании КШП находятся 24 организации, закупают услугу у предприятий, организаций, предпринимателей – 94 школы.

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

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

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

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

Распределение общеобразовательных организаций по моделям предоставления питания представлено в таблице 5.

Таблица 5 – Модель предоставления питания в общеобразовательных организациях по типу пищеблоков по состоянию на 01.09.2022 г.

№ п/п	Муниципальный район/городской округ	Модель предоставления питания		
		сырьевая	догоотовочная	буфеты-раздаточные
1	г. Пенза	15	0	0
2	г. Заречный	10	0	0
3	г. Кузнецк	18	12	0
4	Башмаковский район	0	0	0
5	Бековский район	0	0	0
6	Бессоновский район	4	0	1
7	Белинский район	8	0	0
8	Вадинский район	86	0	1
9	Городищенский район	24	23	0
10	Земетчинский район	12	0	0
11	Иссинский район	5	0	0
12	Каменский район	1	1	2
13	Камешкирский район	9	0	0
14	Кольшлейский район	17	0	0
15	Кузнецкий район	16	0	0
16	Лопатинский район	11	0	0
17	Лунинский район	8	0	0
18	Малосердобинский район	0	0	0
19	Мокшанский район	0	0	0
20	Наровчатский район	11	0	0
21	Неверкинский район	0	0	0
22	Нижнеломовский район	18	0	0
23	Никольский район	12	13	0
24	Пачелмский район	9	0	0
25	Пензенский район	0	0	0
26	Сердобский район	8	0	0
27	Сосновоборский район	9	0	10
28	Спасский район	10	0	0
29	Тамалинский район	12	0	0
30	Шемышейский район	10	12	0

Исходя из данных таблицы 5, видно, что более 80 % общеобразовательных организаций Пензенской области работают на сырье, доготовочные столовые составляют 14 %, на долю буфет-раздаточных приходится 6 %.

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

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

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

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

Рекомендуется организовывать завтраки в соответствии с требованиями рационального питания на двух (после второго и третьего уроков) больших переменах в четыре потока, а обедов – после пятого урока в два потока, что позволит обеспечить длительность интервалов между отдельными приемами пищи в пределах не более 3,5 – 4 часов.

Количество посадочных мест в столовых общеобразовательных организаций Пензенской области представлено в таблице 6.

Таблица 6 – Количество посадочных мест в столовых общеобразовательных организациях по состоянию на 01.09.2022 г.

№ п/п	Муниципальный район/городской округ	Число школ, в которых кол-во посадочных мест для питания всех обучающихся		Число школ, в которых продолжительность перемен для питания	
		достаточно	не достаточно	соответствует требованиям для питания всех детей	занижена (менее 20 мин)
1	г. Пенза	15	0	15	0
2	г. Заречный	10	0	10	0
3	г. Кузнецк	17	0	17	0
4	Башмаковский район	0	0	0	0
5	Бековский район	9	0	9	0
6	Бессоновский район	0	0	15	0
7	Белинский район	7	0	7	0
8	Вадинский район	86	0	0	0
9	Городищенский район	22	0	22	0
10	Земетчинский район	0	0	0	0
11	Иссинский район	6	0	6	0
12	Каменский район	23	0	23	0
13	Камешкирский район	9	0	9	0
14	Кольшлейский район	17	0	0	0
15	Кузнецкий район	19	0	19	0
16	Лопатинский район	10	1	10	1
17	Лунинский район	7	1	0	0
18	Малосердобинский район	9	0	9	0
19	Мокшанский район	13	0	13	0
20	Наровчатский район	11	0	11	0
21	Неверкинский район	9	0	9	0
22	Никольский район	17	0	17	0
23	Нижнеломовский район	12	0	12	0
24	Пачелмский район	8	1	9	0
25	Пензенский район	0	0	0	0
26	Сердобский район	15	5	20	0

27	Сосновоборский район	9	0	9	0
28	Спасский район	11	0	11	0
29	Тамалинский район	6	0	6	0
30	Шемьшейский район	10	0	10	0

Данные таблицы 6 показывают, что в целом в общеобразовательных организациях столовые имеют достаточное количество посадочных мест и соответствуют требованиям организации питания не более чем в три перемены.

В общеобразовательных организациях, в которых увеличить число посадочных мест в столовых невозможно по объективным причинам (или в переходный период до проведения реконструкции или модернизации пищеблока), целесообразно внедрить систему гибких перемен: учебные занятия для 1–4 классов начинаются раньше или позже начала учебных занятий для обучающихся 5–11 классов (с учетом режима первой или второй смены) и соответственно время перемен для 1–4 классов не совпадает со временем перемен для 5–11 классов.

Раздел 2 Обеспечение сбалансированности, безопасности и качества питания обучающихся общеобразовательных организаций

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

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

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

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

Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда (таблица 7).

Таблица 7 – Режим питания по приемам пищи

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

В соответствии с методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

Обучающихся общеобразовательных организаций рекомендуется обеспечивать среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами. В таблице 8 приведены суммарные объемы блюд по приемам пищи по возрастным группам.

Таблица 8 – Суммарные объемы блюд по приемам пищи, в граммах – не менее

Показатели	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	400	500	550
Второй завтрак	100	200	200
Обед	600	700	800
Полдник	250	300	350
Ужин	450	500	600
Второй ужин	150	200	200

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи. Завтрак для обучающихся 1–4 классов должен содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов, для обучающихся старших классов – 15-20 г белка, 15-20 г жира и 60-80 г углеводов.

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

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии, а также витаминах и минеральных веществах для обучающихся определяется в соответствии с нормами и требованиями санитарных норм и правил (таблица 9).

Таблица 9 – Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций

Показатели	Потребность в пищевых веществах		
	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	54	77	90
жиры (г/сут)	60	79	92
углеводы (г/сут)	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	50	60	70

витамин В1 (мг/сут)	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10
кальций (мг/сут)	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	800	1100	1200
магний (мг/сут)	200	250	300
железо (мг/сут)	10	12	18
калий (мг/сут)	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	2,0	3,0	4,0

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 10 представлена структура распределения потребности в пищевых веществах по режимам питания. Эти нормы должны соблюдаться при формировании рационов питания.

Таблица 10 – Распределение потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных 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 время пребывания в школе	60-75	25	35	60	70

Количество пищевых продуктов, необходимое для потребления школьниками в период пребывания в общеобразовательной организации Пензенской области,

должен быть 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 (таблица 11).

Таблица 11 – Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	80
2	Хлеб пшеничный	120	120
3	Мука пшеничная	150	150
4	Крупы, бобовые	200	200
5	Макаронные изделия	15	15
6	Картофель	20	20
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень, г	45	45
8	Фрукты свежие	50	50
9	Сухофрукты	15	15
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	20	20
11	Мясо 1-й категории	187	187
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	187	187
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	280	280
14	Рыба (филе), в том числе филе слабо или малосоленое	320	320
15	Молоко 2,5%; 3,5%	185	185
16	Кисломолочная пищевая продукция	185	185
17	Творог (не более 9% м.д.ж.)	15	15
18	Сыр	20	20
19	Сметана (не более 15% м.д.ж.)	200	200
20	Масло сливочное	200	200
21	Масло растительное	70	70
22	Яйцо, шт.	78	78
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	30
24	Кондитерские изделия	40	40
25	Чай	35	35
26	Какао-порошок	53	53
27	Кофейный напиток	58	58
28	Дрожжи хлебопекарные	77	77
29	Крахмал	300	300
30	Соль пищевая поваренная йодированная	350	350
31	Специи	150	150

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).

Контроль соответствия рационов питания установленным требованиям проводится в соответствии с приемами пищи, днями 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.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам (таблица 12).

Таблица 12 – Замена пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120

Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133

	Соки фруктово-ягодные	133
	Сухофрукты:	
	Яблоки	12
	Чернослив	17
	Курага	8
	Изюм	22

Таким образом, замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий возможно в соответствии с вышеприведенной таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

2.2 Требования к меню и особенности организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании

Питание детей в общеобразовательных организациях должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Примерное цикличное двухнедельное меню должно разрабатываться с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

Утвержденное меню должно соответствовать принципам здорового питания и действующему санитарному законодательству и обеспечивать необходимое для гармоничного роста и развития калорий, содержание белков, жиров, углеводов, покрывать физиологическую потребность в витаминах, минеральных веществах и клетчатке.

В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия), то на обед – мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу).

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

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (таблица 13).

Таблица 13 – Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся в зависимости от возраста

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

Варианты примерного двухнедельного меню для обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях Пензенской области представлены в Приложении № 1 к Стандарту.

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

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

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

В соответствии с п. 2 ст. 25.2 Федерального закона от 2 февраля 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» образовательные организации обязаны учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе

об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья.

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

В меню для обучающихся с сахарным диабетом рекомендуется включать продукты – источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, яйца, сыр, гречка, рис, фасоль) и продукты с низким гликемическим индексом (перец сладкий, баклажаны, фрукты, макаронные изделия из муки твердых сортов).

Для предотвращения риска развития избыточной массы тела у обучающихся в общеобразовательных организациях с сахарным диабетом общее потребление жиров рекомендуется сократить до 30 % от суточной калорийности рациона. Суточная потребность в углеводах определяется с учетом возраста ребенка, пола, степени двигательной активности.

При разработке режима питания обучающихся с сахарным диабетом следует учитывать, что рекомендуемый интервал между приемами пищи должен составлять не более 4 часов. Режим питания может соответствовать режиму питания остальных учеников.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании обучающихся общеобразовательных организаций с сахарным диабетом утвержден МР 2.4.0162-19 и включает:

- жирные виды рыбы;
- мясные и рыбные консервы;
- сливки, жирные молочные продукты, соленые сыры, сладкие сырки;
- жиры животного происхождения отдельных пищевых продуктов;
- яичные желтки;
- молочные супы с добавлением манной крупы, риса, макарон;
- жирные бульоны;
- пшеничная мука, сдобное и слоеное тесто, рис, пшенная крупа манная крупа, макароны;
- овощи соленые;
- сахар, кулинарные изделия, приготовленные на сахаре, шоколад, виноград, финики, изюм, инжир, бананы, хурма и ананасы;
- острые, жирные и соленые соусы;
- сладкие соки и промышленные сахарсодержащие напитки.

Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся с сахарным диабетом представлены в приложении № 4 к МР 2.4.0162-19.

При составлении меню для обучающихся с целиакией рекомендуется соблюдение диеты, основанной на принципе исключения из меню глютеносодержащих пищевых продуктов, а также учитывать, что самое высокое содержание глютена отмечается в пшенице и ржи (35 %), умеренное – в ячмене и овсе (10 %). Необходимо учитывать, что исключение из питания глютеносодержащих пищевых продуктов может приводить к снижению антиоксидантной защиты

у обучающихся общеобразовательных организаций, дефициту витаминов (В1, В2, В6, РР, пантотеновой 23 кислоты) и минеральных веществ (кальций, магний, селен), в связи с чем рекомендуется предусмотреть обязательность восполнения потребности организма в витаминах и микроэлементах.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании обучающихся общеобразовательных организаций с целиакией утвержден МР 2.4.0162-19 и включает:

- продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, просо, ячмень и овес;
- мука пшеничная, овсяная и ржаная;
- овсяные, пшеничные и ячменные хлопья, манная крупа;
- продукты переработки пшеницы, овса, ржи;
- колбасные изделия;
- мясные и рыбные консервы;
- йогурт;
- кофейный и какао-напитки;
- любые конфеты и шоколад, в составе которых содержится солод;
- вафли, вафельная крошка;
- повидло;
- томатная паста;

– продукты промышленного производства, содержащие скрытый глютен: продукты, подвергшиеся обработке, содержащие скрытый глютен в виде крахмала и модифицированных крахмалов, которые входят в состав консервантов и загустителей и являются основой для различного рода пищевых добавок.

Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся с целиакией и технологические карты на блюда представлены в приложении № 4 и № 6 к МР 2.4.0162-19.

Необходимость в индивидуализации питания требуется для обучающихся общеобразовательных организаций с пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу.

К продуктам, наиболее часто вызывающими аллергические реакции, относятся: коровье молоко, куриное яйцо, арахис, пшеница, рыба. Для обучающихся с пищевой аллергией не допускается использование продуктов с индивидуальной непереносимостью.

Варианты меню для организации лечебного и диетического питания представлены в Приложении № 2 к Стандарту.

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

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

решениям относятся к пищеблокам-догоготовочным с запретом работы на сырье, готовя весь ассортимент кулинарной продукции на одном пищеблоке.

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

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

2.3 Требования к дополнительному питанию

Помимо основного питания в общеобразовательных организациях возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты общеобразовательных организаций, предназначенных для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым санитарными правилами ассортиментом дополнительного питания.

Меню дополнительного питания утверждается и согласовывается в установленном порядке. Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется путем составления ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи буфетной продукции с последующим соблюдением обязательного ассортиментного минимума, анализом ассортимента, пищевой и биологической ценности реализуемых продуктов.

При формировании ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях, должны соблюдаться принципы рационального сбалансированного здорового питания:

- удовлетворение потребности в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белках, жирах, углеводах) и микронутриентах (витаминах, микроэлементах) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность используемых пищевых продуктов по основным пищевым веществам;
- максимальное разнообразие пищевых продуктов, которое достигается путем реализации достаточного в количественном и качественном отношении ассортимента пищевых продуктов, относящихся к различным группам и обладающих различными потребительскими свойствами, отвечающими особенностями индивидуального спроса разных возрастных групп.

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

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с п. 8.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для организации дополнительного питания детей в общеобразовательных организациях допускается реализация пищевой продукции в потребительской упаковке через аппараты для автоматической выдачи (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты), а также (не более 100 грамм) мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

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

2.4 Требования к организации питьевого режима

Питьевой режим в общеобразовательных организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием обучающихся должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

– питьевой режим организуется посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств;

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

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

– кулеры необходимо размещать в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца;

– допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих обязательных требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

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

смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

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

Раздел 3 Модернизация материально-технической базы пищеблоков

3.1 Сводные данные по материально-техническому оснащению пищеблоков общеобразовательных организаций

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

Для характеристики помещений и оборудования пищеблоков в общеобразовательных организациях составляется Технологический паспорт пищеблока столовой по определенной форме (Приложение № 3 к Стандарту).

По поручению Министерства образования Пензенской области органами местного самоуправления проведен мониторинг состояния материально-технической базы пищеблоков. По итогам мониторинга из 308 общеобразовательных организаций (юридических лиц) Пензенской области 151 организация нуждается в обновлении материально – технической базы пищеблоков, 37 организаций нуждаются в капитальном ремонте пищеблоков.

В настоящее время в Пензенской области сформирована информация о состоянии материально-технического оснащения пищеблоков и столовых образовательных организаций (таблица 14).

Таблица 14 – Материально-техническое оснащение пищеблоков общеобразовательных организаций в разрезе районов Пензенской области

№ п/п	Муниципальный район/городской округ	Количество единиц оборудования в пищеблоках	Доля оборудования с максимальным износом оборудования (от 50 % до 100 %), %	Количество оборудования, которое нуждается в замене (из оборудования с износом свыше 50 %), ед.
1	г. Пенза	3973	69	2730
2	г. Заречный	193	62	51
3	г. Кузнецк	679	11	78
4	Башмаковский район	87	47	42
5	Бековский район	119	68	53
6	Бессоновский район	227	31	57
7	Белинский район	222	23	63
8	Вадинский район	56	9	8
9	Городищенский район	144	13	14
10	Земетчинский район	65	20	15
11	Иссинский район	75	87	24
12	Каменский район	247	33	64
13	Камешкирский район	119	11	13
14	Кольшлейский район	245	31	77

15	Кузнецкий район	425	9	40
16	Лопатинский район	87	24	21
17	Лунинский район	75	30	20
18	Малосердобинский район	76	13	10
19	Мокшанский район	152	28	44
20	Наровчатский район	33	30	30
21	Неверкинский район	153	15	22
22	Никольский район	142	32	45
23	Нижнеломовский район	93	25	11
24	Пачелмский район	70	44	14
25	Пензенский район	302	14	44
26	Сердобский район	270	57	53
27	Сосновоборский район	81	33	27
28	Спасский район	64	29	14
29	Тамалинский район	165	18	18
30	Шемьшейский район	72	28	20

На основании вышеприведенных данных составлен прогноз замены оборудования для оснащения пищеблоков общеобразовательных организаций Пензенской области (таблица 15).

Таблица 15 – Прогноз замены оборудования для оснащения пищеблоков общеобразовательных организаций Пензенской области

№ п/п	Муниципальный район/городской округ	Количество единиц оборудования, которое нуждается в замене	Прогнозные значения замены оборудования			
			2023 г.	2024 г.	2025 г.	2026-2027 гг.
1	г. Пенза	2730	730	965	968	67
2	г. Заречный	51	0	2	6	43
3	г. Кузнецк	78	0	13	39	26
4	Башмаковский район	44	23	6	15	0
5	Бековский район	53	7	7	16	23
6	Бессоновский район	71	5	14	6	8
7	Белинский район	63	12	16	21	14
8	Вадинский район	9	2	2	2	3
9	Городищенский район	14	4	3	3	4
10	Земетчинский район	15	3	4	5	3
11	Иссинский район	24	2	7	7	8
12	Каменский район	64	16	11	18	19
13	Камешкирский район	13	1	3	3	6

14	Колышлейский район	77	9	25	23	20
15	Кузнецкий район	40	3	10	14	13
16	Лопатинский район	21	12	6	3	0
17	Лунинский район	20	2	6	6	6
18	Малосердобинский район	10	8	0	0	2
19	Мокшанский район	72	12	16	24	20
20	Наровчатский район	10	3	3	4	0
21	Неверкинский район	22	1	5		
22	Никольский район	45	8	9	12	16
23	Нижнеломовский район	11	4	2	2	3
24	Пачелмский район	14	0	10	3	1
25	Пензенский район	44	2	10	10	22
26	Сердобский район	53	40	4	4	5
27	Сосновоборский район	27	3	10	7	7
28	Спасский район	14	9	3	1	1
29	Тамалинский район	18	2	4	6	6
30	Шемышейский район	20	9	1	5	5

Данные, представленные в таблице 15, позволяют сделать вывод о том, что 3747 единиц оборудования (износ от 50 % до 100 %) нуждаются в замене.

С целью совершенствования организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях в рамках государственной программы Пензенской области «Развитие образования в Пензенской области», утвержденной Постановлением Правительства Пензенской области от 30 октября 2013 № 804-пП (далее – государственная программа), в 2022 году в бюджете Пензенской области на оснащение школьных пищеблоков были выделены бюджетные ассигнования в размере 54 млн рублей.

Количество оборудования, которое было заменено в рамках государственной программы в 2022 году представлено в таблице 16.

Таблица 16 – Переоснащение пищеблоков общеобразовательных организаций Пензенской области в рамках государственной программы

Наименование оборудования	Единица измерения	Количество
Пароконвектомат	шт.	12
Шкаф пекарский	шт.	10
Машина овощерезательная электрическая	шт.	15
Машина посудомоечная промышленная	шт.	11
Шкаф холодильный тип 1	шт.	17
Шкаф холодильный тип 2	шт.	5
Шкаф холодильный тип 3	шт.	0
Зонт вытяжной встраиваемый	шт.	8
Котел пищеварочный	шт.	2
Плита электрическая 4 конфорки	шт.	39

Плита электрическая 6 конфорок	шт.	22
Сковорода электрическая	шт.	6
Зонт вентиляционный тип 1	шт.	5
Зонт вентиляционный тип 2	шт.	10
Тестомес	шт.	5
Машина картофелеочистительная	шт.	12
Мясорубка электрическая	шт.	21
Решетка ножевая для нарезки кубиками	шт.	8
Диск для нарезки ломтиками тип 1	шт.	7
Диск для нарезки ломтиками тип 2	шт.	8
Диск для нарезки брусочками	шт.	5
Диск для нарезки соломкой	шт.	7
Диск шинковочный для нарезки соломкой	шт.	9
Стол предмочный	шт.	6
Стол раздаточный	шт.	6
Кассета для тарелок	шт.	6
Кассета нейтральная (кассета для стаканов и чашек)	шт.	9
Кассета для столовых приборов	шт.	6
Рамка в сборе (к кассете для стаканов и чашек)	шт.	5
Стакан для столовых приборов	шт.	40
Кипятильник воды	шт.	1
Кипятильник электрический непрерывного действия (прямоугольный)	шт.	8
Прилавок для столовых приборов	шт.	12
Мармит 1-х блюд	шт.	12
Мармит 2-х блюд	шт.	13
Прилавок-витрина холодильный	шт.	2
Стол для сбора отходов	шт.	13
Стол производственный тип 1	шт.	37
Стол производственный тип 2	шт.	44
Стол производственный тип 3	шт.	16
Ванна 1-о секц.	шт.	2
Ванна 2-х секц.	шт.	14
Ванна 3-х секц.	шт.	17
Ванна 1-о секц. котломойка тип 1	шт.	5
Ванна 1-о секц. котломойка тип 2	шт.	3
Гастроёмкость тип 1	шт.	48
Гастроёмкость тип 2	шт.	49
Гастроёмкость тип 3	шт.	28
Противень алюминиевый	шт.	30
Полка нейтральная	шт.	23
Стеллаж для сушки тарелок	шт.	51
Тележка-шпилька для транспортировки и хранения подносов	шт.	5
Комплект индивидуальной столовой посуды	шт.	2497
Комплект кухонной посуды	шт.	22
Комплект обеденный школьный 6-тиместный с табуретками	шт.	204

В итоге за 2022 год в Пензенской области проведена замена технологического оборудования в 62 школах в 27 муниципальных образованиях. Текущий ремонт проведен в 338 пищеблоках, капитально отремонтированы 5 пищеблоков.

В рамках государственной программы будет продолжена работа по модернизации школьных пищеблоков:

– в 2023 году оснащение муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных в городских поселениях;

– в 2024 году оснащение муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных в городских округах.

Обновление оборудования пищеблоков позволяет создать в школах комплексную систему организации качественного и полноценного питания школьников. В 2023 году в бюджете Пензенской области на оснащение школьных пищеблоков выделены бюджетные ассигнования в размере 14 млн рублей.

В настоящее время проводится мониторинг потребности муниципалитетов по замене технологического оборудования. Формируется перечень школ, остро нуждающихся в совершенствовании материально – технической базы пищеблоков, перечень школ, имеющих устарелое оборудование и нуждающихся в первоочередной замене материально – технологического оснащения пищеблоков.

3.2 Требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых

Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании.

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

В соответствии с пунктом 2.4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при организации питания в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций представлен в таблице 17.

Таблица 17 – Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр
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
Мясо-рыбный 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, 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, настенные часы
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 или пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы
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), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, 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
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

Школьный пищеблок и технологическое оборудование должны иметь безопасную конструкцию и поддерживаться в исправном состоянии.

Материалы, применяемые в строительстве и при изготовлении оборудования, не должны выделять или переносить нежелательные вещества в пищевые продукты. Конструкция пищеблока должна предусматривать разделение тех операций, которые могут вызвать перекрестное загрязнение, посредством разграничения пространства на участки или других эффективных методов зонирования тех операций, которые могут вызвать перекрестное загрязнение.

Оснащение технологическим оборудованием и инвентарем производственных, складских и административно-бытовых помещений пищеблоков осуществляется на основе разработки типовых или индивидуальных технологических проектов с учетом рекомендаций уполномоченного федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации и защиты прав потребителей.

При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды, ассортимент основных блюд, мощность технологического оборудования.

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых общеобразовательных организациях – не более чем в две переменные. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале из расчета 0,7 м² на человека.

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400-450 чел.).

Пароконвектоматы обеспечивают габаритами установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

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

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

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

Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья.

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

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

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования: не менее двух моечных ванн (или одной двухсекционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми

насадками; раковина для мытья рук; два цельнометаллических производственных стола: один – для термоконтейнеров, второй – для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.); холодильник (холодильный шкаф); стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

Раздел 4 Характеристика процессов управления организацией питания, создания условий для участия родителей в контроле качества питания обучающихся

4.1 Нормативные акты для осуществления питания обучающихся в общеобразовательных организациях

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 18 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Таблица 18 – Перечень нормативных документов, которые разрабатываются в общеобразовательной 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	заведующий 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 о бракеражной комиссии	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
5	Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
6	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
7	Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) в помещения для приема пищи	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
8	Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, заведующий производством
9	Технологический паспорт пищеблока	один раз в пять года, ежегодная актуализация	заведующий производством

10	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация	заведующий производством
11	Меню, дифференцированное по возрастам	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, заведующий производством
12	Ежедневное меню	ежедневно	заведующий производством
13	Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий год)	краткосрочные, среднесрочные, долгосрочные	руководитель общеобразовательной организации
14	Приказ об организации питания с указанием ответственного лица	ежегодно	руководитель общеобразовательной организации
15	Приказ об организации питания обучающихся на текущий год	ежегодно	руководитель общеобразовательной организации
16	Приказ о создании бракеражных комиссий	ежегодно	руководитель общеобразовательной организации
17	Приказ об организации питьевого режима	ежегодно	руководитель общеобразовательной организации
18	Приказ по утверждению графика приема пищи	ежегодно	руководитель общеобразовательной организации
19	Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей на бесплатное питание, подтверждающие документы)	ежегодно	руководитель общеобразовательной организации
20	Приказ об утверждении общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей (законных представителей)	ежегодно	руководитель общеобразовательной организации
21	Приказ о размещении на сайт образовательного учреждения необходимых материалов по организации питания	обновляется в установленном порядке	руководитель общеобразовательной организации, ответственный за питание
22	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой	ежегодно	ответственный за питание, заведующий производством
23	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	ежегодно	ответственный за питание, заведующий производством
24	План проведения метрологических работ по поверке измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание, заведующий производством
25	План технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, заведующий производством

26	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	ежегодно	ответственный за питание, заведующий производством
----	--	----------	--

Ряд вышеприведенных нормативных документов может быть сгруппирован в единый документ, например, «Положение о работе школьной столовой».

В таблице 19 приведен перечень документов, подтверждающих выполнение требований к организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Таблица 19 – Документы, подтверждающие выполнение требований к организации питания

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки	Ответственный за разработку и выполнение
1	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.	постоянно	ответственный за питание
2	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно	заведующий производством
3	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	постоянно	заведующий производством
4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	постоянно	заведующий производством
5	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно	заведующий производством
6	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	постоянно	заведующий производством
7	Ведомость контроля за рационом питания	периодически	ответственный за питание
8	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	ежегодно	ответственный за питание
9	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на выполнение поверки весоизмерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание
10	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ежегодно	ответственный за питание
11	Договор на вывоз пищевых отходов из пищеблока	ежегодно	ответственный за питание

4.2 Обеспечение контроля за качеством и организацией питания обучающихся

Организация питания в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению пищи, текущему состоянию материально-технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством приставляемых блюд, витаминизации, по формированию навыков и культуры здорового питания, взаимодействию с соответствующими органами власти, обучающимися и их полномочными представителями, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся. Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться администрацией образовательной организации, ее учредителем, надзорными и уполномоченными органами, родительской общественностью.

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

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством школьной столовой, медработник и представитель администрации школы. Основной целью бракеражной комиссии является обеспечение контроля за качеством питания в общеобразовательной организации.

Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

В производственно-логистических комплексах контроль за качеством поступающего сырья, различных видов полуфабрикатов и готовых изделий должен возлагаться на технологическую лабораторию, без разрешения которой отправка продукции в школьные столовые-догоготовочные не допускается.

В столовых, где производится питание из сырья по полному циклу в соответствии с планировочными решениями, должны приниматься меры по организации самостоятельной системы лабораторного контроля входного сырья.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям,

предъявляемых к пищевым продуктам, а также – подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

Таблица 20 – Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций

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

Информация о ежедневном меню, а также о циклическом меню должна размещаться на видном месте в столовой образовательной организации, а также в сети интернет на сайте образовательной организации и организации общественного

питания. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой образовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.

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

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

4.3 Родительский контроль за качеством и организацией питания обучающихся

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с родительскими комитетами, общественными организациями.

Родительский контроль за питанием обучающихся в современных условиях является действенным инструментом мониторинга и улучшения питания детей. Порядок подготовки родителей и содержание мероприятий по контролю представлены в МР 2.4.0180-20 «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации», утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 18 мая 2020 года.

В общеобразовательных организациях в течение 2022-2023 учебного года систематически осуществлялся родительский контроль качества горячего питания. Мониторинг горячего питания во взаимодействии с родительскими комитетами проводился с целью оценки эффективности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях и повышения доступности здорового питания.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

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).

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

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

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

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

Мониторинг организации качества школьного питания представителями родительских комитетов позволяет оперативно реагировать на потенциальные нарушения и является индикатором общественного мнения (удовлетворенность) по вопросам горячего питания.

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

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

Информация о проведенных мероприятиях в рамках родительского контроля должна размещаться в открытом доступе на сайте образовательной организации и оператора питания не позднее трех дней с даты проведения контроля вместе с возражениями, сроками устранения замечаний от организации, осуществляющей организацию питания. Информация о проведенном родительском контроле вкусовых

качеств готовых блюд (дегустации) должна отражаться в ежедневном журнале дегустации и на сайте образовательной организации и оператора питания.

Взаимодействие родительской общественности с образовательной организацией по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания расширяет и оптимизирует показатели общего мониторинга качества питания обучающихся.

4.4 Требования к кадровому обеспечению технологического процесса

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию и прошедшие обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»).

Персонал, обеспечивающий питание обучающихся в общеобразовательных организациях, проходит аттестацию на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года.

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

Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на бумажном и (или) электронном носителях.

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

Раздел 5 Обеспечение мероприятий по формированию культуры здорового питания обучающихся

В связи с ростом первичной заболеваемости, связанной с микронутриентной недостаточностью, ожирением среди детей и подростков, формирование у школьников и их родителей установки на здоровое и правильное питание сегодня является одним из важных элементов внедрения новой системы школьного питания.

Общеобразовательная организация – один из основных источников формирования культуры здорового питания и правильного пищевого поведения детей (наряду с семьей).

Деятельность по формированию культуры здорового питания у обучающихся необходимо осуществлять по следующим направлениям:

- рациональная организация питания;
- реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания;
- просветительская работа с обучающимися и их родителями (законными представителями).

Работа по данным направлениям должна носить системный характер, проводиться с учетом возрастных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонента. Педагоги, работающие в сфере формирования у обучающихся культуры здорового питания, должны иметь профессиональную подготовку. Общеобразовательная организация должна обеспечить методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по указанному направлению. Программы формирования культуры здорового питания должны отвечать требованиям разнообразия организационных форм и применяемых технологий, методов, приемов обучения и воспитания.

Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу следует использовать разнообразные формы взаимодействия с обучающимися и их родителями (законными представителями):

- познавательной деятельности (общественные форумы знаний, творческие отчеты, тематические конференции о здоровом питании и здоровом образе жизни, мастер-классы, совместные олимпиады, КВН, родительские собрания и др.);
- трудовой деятельности (оформление кабинетов, ярмарка-распродажа блюд, приготовленных по семейным рецептам, выставки и др.);
- досуга (совместные праздники, конкурсы, турниры, подготовка концертов, спектаклей по теме здорового питания и др.).

В рамках работы с родителями (законными представителями) обучающихся по формированию культуры здорового питания детей как составляющей здорового образа жизни педагогам необходимо решать следующие задачи:

- просветительские: способствовать пониманию необходимости формирования здорового питания детей, организации рационального питания, профилактики поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей, просвещение родителей (законных представителей) в вопросах здорового питания;

– консультативная: уметь находить методы эффективного воздействия на ребенка;

– коммуникативная: получить возможность обмена опытом по формированию культуры здорового питания, информацию о народных традициях, связанных с питанием, расширить знания об истории и традициях своего народа, формировать чувства уважения к культуре и традициям других народов.

Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации должно быть реализовано через:

– оформление наглядной агитации – информационных стендов, уголков, издание брошюр, буклетов, памяток о здоровом питании для обучающихся и их родителей (законных представителей);

– размещение материалов на сайте общеобразовательной организации; создание образовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.

В образовательных организациях рекомендуется использовать разнообразные формы взаимодействия с семьей.

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

Особое внимание необходимо уделять проведению родительских собраний. Тематика собраний может быть разнообразной: «Мы – за здоровое питание», «О «правильных» и «неправильных» продуктах», «Учимся правильно питаться», «Народные традиции здорового питания», «Основные принципы организации рационального питания в дошкольном и школьном возрасте», «Рацион питания дошкольника», «Режим и гигиена питания дошкольников» и др.

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

Единое примерное двухнедельное цикличное меню для обучающихся в общеобразовательных
организациях Пензенской области (вариант № 1)

Характеристика питающихся: без особенностей

Понедельник, 1 неделя

Завтрак

№ рецепту ры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическ ая ценность
		г	г	г	г	ккал
54-2о-2020	Омлет с зеленым горошком	185	11,9	13,1	5,9	189,4
54-2гн- 2020	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	батон йодированный	40	3,2	0,4	19,6	95
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3
Пром.	Зефир	35	0,3	0	27,9	113,2
Итого за завтрак		580	16,1	14	71,6	477,7

Обед

54-7з-2020	Салат из белокочанной капусты	60	1,5	6,1	6,2	85,8
54-24с- 2020	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	4,8	2,2	15,5	100,9
54-6г-2020	Рис отварной	150	3,6	4,8	36,4	203,5
54-25м- 2020	Курица тушеная с морковью	90	12,7	5,2	4	113,7
54-1хн- 2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Итого за обед		760	27,5	19	108,5	714,8

Полдник

54-1з-2020	Сыр твердых сортов в нарезке	10	2,3	3	0	35,8
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35
Пром.	Сок морковный	200	2,2	0,2	25,2	111,4
Пром.	Галеты	20	1,9	2	13,1	78,6
Итого за полдник		330	7,2	5,4	45,8	260,8
Итого за день		167,0	50,8	38,4	225,9	1453,3

Вторник, 1 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	
54-28з-2020	Свекла отварная дольками	60	0,9	0,1	5,2	25,2
53-19з-2020	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1г-2020	Макароны отварные	160	5,7	5,2	35	209,9
54-13р-2020	Котлета рыбная любительская (треска)	90	11,6	3,5	5,5	99,8
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Итого за завтрак		550	20,9	16,5	67,1	500,1

Обед

54-5з-2020	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	3,1	1,8	37,5
54-8с-2020	Суп гороховый	250	8,4	5,7	20,3	166,4
54-11г-2020	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-2м-2020	Гуляш из говядины	90	15,3	14,9	3,5	208,9
54-13хн-2020	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	15,1	65,4
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Итого за обед		810	32,4	29,9	87,1	747,5

Полдник

Пром.	Напиток витаминный	200	0,4	0	20,6	84
Пром.	Булочка унжутомск	100	7,7	2,4	53,4	266
Итого за полдник		300	8,1	2,4	74	350
Итого за день		1660	61,4	48,8	228,2	1597,6

Среда, 1 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
54-11з-2020	Салат из моркови и яблок	70	0,6	7,1	5	86,7
54-6к-2020	Каша вязкая молочная пшеничная	200	8,3	10,1	37,6	274,9
54-23гн-2020	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Итого за завтрак		500	15,2	20,4	68,5	518,8

Обед

54-16з-2020	Винегрет с растительным маслом	80	0,9	7,2	5,3	89,5
54-1с-2020	Щи из свежей капусты со сметаной	250	5,8	7	7,1	115,3
54-9г-2020	Рагу из овощей	150	2,9	7,5	13,6	133,3
54-8м-2020	Тефтели из говядины паровые	90	12,3	10,7	7,5	175,5
54-2хн-2020	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,2
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Пром.	Пастила	25	0,1	0	20	80,5
Итого за обед		865	28	33,3	99,6	810,4

Полдник

Пром.		Ацидофилин 3.2%	200	5,4	6,4	7,6	109,6
Пром.		Груша	100	0,4	0,3	10,3	45,5
Пром.		Корж молочный	50	3	10,9	26,9	217,4
Итого за полдник		350	8,8	17,6	44,8	372,5	
Итого за день		1715	52	71,3	212,9	1701,7	

Четверг, 1 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	
54-2т-2020	Запеканка из творога с морковью	150	15,6	9,2	26,2	249,6
54-21гн-2020	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35
Пром.	молоко сгущенное с сахаром	20	1,4	1,7	11,1	65,5
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Итого за завтрак		500	24,9	14,9	72	521,7

Обед

54-7з-2020	Салат из белокочанной капусты	60	1,5	6,1	6,2	85,8
54-10с-2020	Суп крестьянский с крупой (крупя перловая)	200	5,1	5,8	10,8	115,6
54-12м-2020	Плов с курицей	220	30	8,9	36,5	346,1
54-32хн-2020	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	9,9	41,6
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Итого за обед		740	41,2	21,6	90	719

Полдник

Пром.	Кефир 2.5%	200	5,8	5	8	100,2
Пром.	Печенье	30	2,3	2,9	22,3	124,7
Пром.	Апельсин	150	1,4	0,3	12,2	56,7
Итого за полдник		380	9,5	8,2	42,5	281,6
Итого за день		1620	75,6	44,7	204,5	1522,3

Пятница, 1 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал
		г	г	г	г	
54-13з-2020	Салат из свеклы отварной	60	0,8	2,7	4,6	45,7
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8
54-23м-2020	Биточек из курицы	90	17,2	3,9	12	151,8
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	батон йодированный	40	3,2	0,4	19,6	95
Итого за завтрак		540	26,7	12	75,6	517,2

Обед

54-17з-2020	Салат из моркови и чернослива	100	1,6	0,3	21,5	94,6
54-21с-2020	Суп картофельный с рыбой (треска)	250	10,5	3,1	18,2	143,2
54-3м-2020	Голубцы ленивые	240	20,3	18,4	15,4	307,9
54-4хн-2020	Компот из изюма	200	0,4	0,1	18,3	75,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	батон йодированный	40	3,2	0,4	19,6	95
Итого за обед		860	38	22,7	104,9	775,3

Полдник

Пром.	Слойка с повидлом	100	8	14	56	382
Пром.	Ряженка 2.5%	200	5,8	5	8,4	101,8
Итого за полдник		300	13,8	19	64,4	483,8
Итого за день		1700	78,5	53,7	244,9	1776,3

Суббота, 1 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	
53-19з-2020	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-17к-2020	Суп молочный с гречневой крупой	200	5,7	4,8	15,9	129,9
54-6о-2020	Яйцо вареное	40	4,8	4	0,3	56,6
54-23гн-2020	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
Пром.	батон йодированный	40	3,2	0,4	19,6	95
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3
Итого за завтрак		610	18,2	19,9	58,9	486,9

Обед

54-5з-2020	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1	5,1	3,1	62,4
54-7с-2020	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,5	3,5	23,1	149,5
54-11г-2020	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-11р-2020	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	100	13,9	7,4	6,3	147,3
54-2хн-2020	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,2
Пром.	Мармелад фруктово-ягодный формовой	20	0,3	1,8	12,8	69,1
Пром.	батон йодированный	40	3,2	0,4	19,6	95
Итого за обед		900	31,6	24,1	116,1	807,8

Полдник

Пром.	Молоко 2.5%	200	5,8	5	9,6	106,6
Пром.	Корж молочный	50	3	10,9	26,9	217,4
Пром.	Груша	100	0,4	0,3	10,3	45,5
Итого за полдник		350	9,2	16,2	46,8	369,5
Итого за день		1860	59	60,2	221,8	1664,2

Понедельник, 2 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	
54-3з-2020	Помидор в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-4о-2020	Омлет с сыром	150	19	25,3	3	315,8
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Пром.	Апельсин	160	1,4	0,3	13	60,5
Итого за завтрак		600	23,7	26	39,4	487,1

Обед

54-8з-2020	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	1	6,1	5,8	81,5
54-3с-2020	Рассольник Ленинградский	250	5,9	7,2	17	156,9
54-12г-2020	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,4	6,5	35,5	225,8
54-21м-2020	Курица отварная	90	28,9	2,2	1	139,3
54-2соус-2020	Соус белый основной	50	1,4	1,9	2,2	31,2
54-34хн-2020	Компот из яблок с лимоном	200	0,2	0,2	11	46,7
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Итого за обед		860	48,2	24,8	99,1	811,3

Полдник

54-4в-2020	Кекс «Столичный»	100	5,4	16,7	47,9	363,6
Пром.	Молоко 3,2%	200	5,8	6,4	9,4	118,4
Итого за полдник		300	11,2	23,1	57,3	482
Итого за день		1760	83,1	73,9	195,8	1780,4

Вторник, 2 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал
		г	г	г	г	
53-19з-2020	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-25.1к-2020	Каша жидкая молочная рисовая	200	5,3	5,4	28,7	184,5
54-23гн-2020	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
Пром.	батон йодированный	40	3,2	0,4	19,6	95
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35
Итого за завтрак		560	13,4	23,4	67,3	532,7

Обед

54-16з-2020	Винегрет с растительным маслом	100	1,2	8,9	6,7	111,9
54-1с-2020	Щи из свежей капусты со сметаной	250	5,8	7	7,1	115,3
54-10г-2020	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7
54-1р-2020	Котлета рыбная (треска)	90	12,7	2,2	7,7	101,4
54-2хн-2020	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,2
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Итого за обед		860	30,2	24,5	94,1	718,6

Полдник

54-6о-2020	Яйцо вареное	60	7,2	6,1	0,4	84,8
54-23хн-2020	Кисель из смородины	200	0,2	0,1	12,2	50,6
54-9в-2020	Булочка школьная	40	3,4	1,2	22,7	115,1
Итого за полдник		300	10,8	7,4	35,3	250,5
Итого за день		1720	54,4	55,3	196,7	1501,8

Среда, 2 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал
		г	г	г	г	
54-1т-2020	Запеканка из творога	150	29,7	10,7	21,6	301,3
54-4гн-2020	Чай с молоком и сахаром	20	0,1	0,1	0,9	5
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Пром.	молоко сгущенное с сахаром	20	1,4	1,7	11,1	65,5
Итого за завтрак		320	34	13,2	58,1	487,4

Обед

54-13з-2020	Салат из свеклы отварной	75	1	3,4	5,7	57,1
54-25с-2020	Суп гороховый	250	8,2	3,5	18,7	138,7
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-21м-2020	Тефтели из говядины с рисом	90	13	13,2	7,3	199,7
54-7хн-2020	Компот из смородины	200	0,3	0,1	8,4	35,5
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Итого за обед		825	35,1	27,2	102,6	794,6

Полдник

Пром.	Банан	170	2,6	0,9	35,7	160,7
Пром.	Йогурт 2,5%	200	6,8	5	11	116,2
Итого за полдник		370	9,4	5,9	46,7	276,9
Итого за день		1515	78,5	46,3	207,4	1558,9

Четверг, 2 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	
54-12з-2020	Икра морковная	100	2,1	7,1	10,1	113,2
54-3г-2020	Макароны отварные с сыром	170	9	7,7	32,5	235,4
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6
Итого за завтрак		500	14,5	15,3	77,5	506,4

Обед

54-5з-2020	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	3,1	1,8	37,5
54-21с-2020	Суп картофельный с рыбой (треска)	200	8,4	2,5	14,6	114,5
54-10м-2020	Капуста тушеная с мясом	240	26,4	26,4	16	407,3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	Сок абрикосовый	200	1	0	25,4	105,6
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Итого за обед		760	40,8	32,7	84,4	794,8

Полдник

54-2о-2020	Омлет с зеленым горошком	120	7,7	8,5	3,8	122,8
Пром.	Ряженка 2.5%	200	5,8	5	8,4	101,8
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Итого за полдник		350	15,9	13,8	26,9	295,8
Итого за день		1610	71,2	61,8	188,8	1597

Пятница, 2 неделя**Завтрак**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
54-11з-2020	Салат из моркови и яблок	80	0,7	8,1	5,7	99
54-9г-2020	Рагу из овощей	150	2,9	7,5	13,6	133,3
54-5м-2020	Котлета из курицы	90	17,2	3,9	12	151,8
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Итого за завтрак		550	23,4	19,9	52,6	483,2

Обед

54-2з-2020	Огурец в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,5
54-2с-2020	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	5,9	7,1	12,7	138
54-7г-2020	Рис припущенный	150	3,5	4,8	35	196,8
54-31м-2020	Оладьи из печени по-кунцевски	90	15,7	10,2	14	210,9
54-13хн-2020	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	15,1	65,4
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Итого за обед		810	30,6	23,1	104,9	749,5

Полдник

54-1в-2020	Ватрушка творожная	50	8,2	10,3	15	185,7
Пром.	Сок ананасовый	200	0,6	0,2	23,6	98,6
Пром.	Груша	100	0,4	0,3	10,3	45,5
Итого за полдник		350	9,2	10,8	48,9	329,8
Итого за день		1710	63,2	53,8	206,4	1562,5

Суббота, 2 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
53-19з-2020	Масло сливочное (порциями)	15	0,1	10,9	0,2	99,1
54-20к-2020	Каша жидкая молочная гречневая	200	7,1	5,8	26,7	187,3
54-21гн-2020	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35
Итого за завтрак		545	15,1	20,7	61,6	493

Обед

54-16з-2020	Винегрет с растительным маслом	60	0,7	5,4	4	67,1
54-24с-2020	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6	2,7	19,4	126,1
54-10г-2020	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7
54-6м-2020	Биточек из говядины	90	16,4	15,7	14,8	265,7
54-32хн-2020	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	9,9	41,6
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	батон йодированный	30	2,4	0,3	14,7	71,2
Итого за обед		810	32,2	30,1	101,2	804,1

Полдник

54-2в-2020	Коржик молочный	100	6,7	9,9	52,4	325,1
Пром.	Кефир 2.5%	200	5,8	5	8	100,2
Итого за полдник		300	12,5	14,9	60,4	425,3
Итого за день		1655	59,8	65,7	223,2	1722,4

	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	г	г	г	г	ккал
Средние показатели за Завтрак	529,58	20,51	18,02	64,18	501,02
Средние показатели за Обед	821,67	34,65	26,08	99,38	770,64
Средние показатели за Полдник	331,67	10,47	12,06	49,48	348,21
Средние показатели за период	1682,9	65,6	56,2	213	1619,9

Единое примерное двухнедельное цикличное меню для обучающихся в общеобразовательных организациях Пензенской области (вариант № 2)
 Характеристика питающихся: без особенностей

Понедельник, 1 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	
53-19з-2020	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-20з-2020	Горошек зеленый	60	1,7	0,1	3,5	22,1
54-1о-2020	Омлет натуральный	160	13,5	19,2	3,5	240,5
54-23гн-2020	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Итого за завтрак		560	22,3	30,6	41,2	528,2

Обед

54-17з-2020	Салат из моркови и чернослива	80	1,2	0,2	17,2	75,7
54-17с-2020	Суп из овощей	200	1,4	3,7	8,1	71,2
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8
54-5м-2020	Котлета из курицы	90	17,2	3,9	12	151,8
54-1соус-2020	Соус сметанный	50	0,7	4,1	1,6	46,5
54-32хн-2020	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	9,9	41,6
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Итого за обед		830	30,3	18,2	108,9	720,8

Полдник

54-13хн-2020	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	15,1	65,4
54-10в-2020	Булочка ванильная	100	7,8	6,7	50,8	294,8
Итого за полдник		300	8,4	6,9	65,9	360,2
Итого за день		1690	61	55,7	216	1609,2

Вторник, 1 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	
54-22к-2020	Каша жидкая молочная овсяная	200	6,8	7,4	24,6	192,7
54-21гн-2020	Какао с молоком	220	5,2	3,9	13,7	110,5
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Пром.	Банан	130	2	0,7	27,3	122,9
Итого за завтрак		580	16,3	12,9	81	504,6

Обед

54-16з-2020	Винегрет с растительным маслом	100	1,2	8,9	6,7	111,9
54-6с-2020	Суп картофельный с клецками	200	4,6	3,3	11,4	93,6
54-10м-2020	Капуста тушеная с мясом	240	26,4	26,4	16	407,3
54-2хн-2020	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Итого за обед		800	37,5	40	77	816,9

Полдник

53-19з-2020	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
505	вареники ленивые	110	20,9	11,1	17,4	253,1
Пром.	Сок ананасовый	200	0,6	0,2	23,6	98,6
Итого за полдник		320	21,6	18,6	41,1	417,8
Итого за день		1700	75,4	71,5	199,1	1739,3

Среда, 1 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	
54-13з-2020	Салат из свеклы отварной	80	1,1	3,6	6,1	60,9
54-26г-2020	Рис с овощами	150	3,2	5,7	26	167,8
54-21м-2020	Курица отварная	90	28,9	2,2	1	139,3
54-2гн-2020	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Итого за завтрак		550	35,7	12,4	54,9	473,3

Обед

54-3з-2020	Помидор в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-10с-2020	Суп крестьянский с крупой (крупя перловая)	200	5,1	5,8	10,8	115,6
54-11г-2020	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-9р-2020	Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)	100	19	22	5,5	295,6
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Итого за обед		770	32,7	34,5	85,5	781,6

Полдник

Пром.	Апельсин	100	0,9	0,2	8,1	37,8
Пром.	морс из брусники	200	0,1	0,1	21,8	88,4
Пром.	Галеты	40	3,9	4,1	26,2	157,2
Итого за полдник		340	4,9	4,4	56,1	283,4
Итого за день		1660	73,3	51,3	196,5	1538,3

Четверг, 1 неделя**Завтрак**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал
		г	г	г	г	
53-19з-2020	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-16к-2020	Каша "Дружба"	220	5,5	6,5	26,4	185,8
54-4гн-2020	Чай с молоком и сахаром	200	1,5	1,1	8,6	50,2
Пром.	Мармелад фруктово-ягодный формовой	30	0,5	2,8	19,3	103,7
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Итого за завтрак		490	9,9	18,6	69,8	484,3

Обед

54-2з-2020	Огурец в нарезке	60	0,5	0,1	1,5	8,5
54-2с-2020	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4
54-9м-2020	Жаркое по-домашнему	240	24,1	22,5	20,7	381,5
Пром.	Сок персиковый	200	0,6	0	33	134,4
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Итого за обед		760	34,2	29,6	92,6	772

Полдник

Пром.	Ряженка 2.5%	200	5,8	5	8,4	101,8
Пром.	Яблоко	170	0,7	0,7	16,7	75,5
Пром.	Булочка с повидлом	50	4	7	28	191
Итого за полдник		420	10,5	12,7	53,1	368,3
Итого за день		1670	54,6	60,9	215,5	1624,6

Пятница, 1 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	
94	Салат «Мозаика»	60	1,6	3,9	5,6	63,8
54-1о-2020	Омлет натуральный	180	15,2	21,6	3,9	270,6
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0	6,6	27,2
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Пром.	Джем из абрикосов	25	0,1	0	18	72,4
Итого за завтрак		495	19,4	26,4	49,5	512,5

Обед

54-9з-2020	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками	80	1,1	8,1	4,8	96,7
54-3с-2020	Рассольник Ленинградский	200	4,8	5,8	13,6	125,5
54-12м-2020	Плов с курицей	250	23,1	9,3	41,3	341,5
54-4хн-2020	Компот из изюма	200	0,4	0,1	18,3	75,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Итого за обед		790	33,7	24,6	105,3	776,8

Полдник

Пром.	Груша	100	0,4	0,3	10,3	45,5
Пром.	Йогурт 2.5%	200	6,8	5	11	116,2
Пром.	Печенье	30	2,3	2,9	22,3	124,7
Итого за полдник		330	9,5	8,2	43,6	286,4

Итого за день **1615** **62,6** **59,2** **198,4** **1575,7**

Суббота, 1 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал
		г	г	г	г	
54-11з-2020	Салат из моркови и яблок	100	0,9	10,2	7,1	123,8
54-1т-2020	Запеканка из творога	150	29,7	10,7	21,6	301,3
54-23гн-2020	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
Пром.	молоко сгущенное с сахаром	20	1,4	1,7	11,1	65,5
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Итого за завтрак		500	38,2	26,4	66,4	655,1

Обед

54-13з-2020	Салат из свеклы отварной	60	0,8	2,7	4,6	45,7
54-20с-2020	Суп картофельный с рыбой (минтай)	200	8,4	2,6	14,6	115,4
54-12г-2020	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,4	6,5	35,5	225,8

403	Сердце в соусе	90	22,6	12,5	3,5	217
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Итого за обед		760	43	25,6	105,3	822,1

Полдник

Пром.	Ацидофилин 3.2%	200	5,4	6,4	7,6	109,6
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35
Пром.	Сушка простая	50	5,5	0,7	34,4	165,3
Итого за полдник		350	11,7	7,3	49,5	309,9
Итого за день		1610	92,9	59,3	221,2	1787,1

Понедельник, 2 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	
53-19з-2020	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-3з-2020	Помидор в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-2о-2020	Омлет с зеленым горошком	150	9,7	10,6	4,8	153,5
54-45гн-2020	Чай с сахаром	200	0,1	0	5,2	21,4
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Пром.	Зефир	50	0,4	0,1	39,9	161,7
Итого за завтрак		500	13,3	19	67,7	494

Обед

54-7з-2020	Салат из белокочанной капусты	60	1,5	6,1	6,2	85,8
155	Суп лапша с курицей	200	11,7	6,9	9,3	145,8
54-12м-2020	Плов с курицей	200	18,5	7,4	33,1	273,2
Пром.	Сок абрикосовый	200	1	0	25,4	105,6
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Итого за обед		720	37	21,7	101,3	747,6

Полдник

54-2в-2020	Коржик молочный	50	3,3	4,9	26,2	162,5
Пром.	Апельсин	130	1,2	0,3	10,5	49,1
Пром.	Ряженка 2.5%	200	5,8	5	8,4	101,8
Итого за полдник		380	10,3	10,2	45,1	313,4
Итого за день		1600	60,6	50,9	214,1	1555

Вторник, 2 неделя**Завтрак**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	
222	Лапшевник с творогом	200	16,9	9,9	43,2	329,4
54-4соус-2020	Соус сметанный натуральный	50	1,5	8,2	3,3	93
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	220	0,3	0,1	7,3	30,7
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Итого за завтрак		500	21	19,1	69,2	531,6

Обед

54-18з-2020	Салат из свеклы с черносливом	60	0,9	3,3	7,8	63,7
54-1с-2020	Щи из свежей капусты со сметаной	200	4,7	5,6	5,7	92,2
54-11г-2020	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-11р-2020	Рыба тушеная в томате со овощами (минтай)	100	13,9	7,4	6,3	147,3
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Пром.	Пастила	30	0,2	0	24	96,6
Итого за обед		800	27,6	22,9	110,7	757,4

Полдник

54-1в-2020	Ватрушка творожная	60	9,9	12,4	18	222,8
Пром.	Ацидофилин 3.2%	200	5,4	6,4	7,6	109,6
Итого за полдник		260	15,3	18,8	25,6	332,4
Итого за день		1560	63,9	60,8	205,5	1621,4

Четверг, 2 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
54-3з-2020	Помидор в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-1о-2020	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,5
54-21гн-2020	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Пром.	Пряник	35	2,1	1,6	26,3	128,1
Итого за завтрак		475	22,5	24,1	59,7	545,3

Обед

54-12з-2020	Икра морковная	60	1,3	4,3	6,1	67,9
54-2с-2020	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4
296	Голубцы ленивые	180	11,6	12,7	16,6	226,9
54-3соус-2020	Соус красный основной	50	1,6	1,2	4,5	35,3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Пром.	Мармелад фруктово-ягодный формовой	30	0,5	2,8	19,3	103,7
Пром.	Сок абрикосовый	200	1	0	25,4	105,6
Итого за обед		780	25	28	109,3	787

Полдник

Пром.	Молоко 3.2 %	200	5,8	6,4	9,4	118,4
Пром.	Галеты	35	3,4	3,6	23	137,6
Итого за полдник		235	9,2	10	32,4	256
Итого за день		1490	56,7	62,1	201,4	1588,3

Пятница, 2 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал
		г	г	г	г	
54-1з-2020	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-11к-2020	Каша вязкая молочная овсяная с курагой	220	9,5	11,8	40,8	307,6
54-13хн-2020	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	15,1	65,4
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Итого за завтрак		480	19,4	21,8	71,3	559

Обед

54-16з-2020	Винегрет с растительным маслом	80	0,9	7,2	5,3	89,5
54-25с-2020	Суп гороховый	200	6,5	2,8	14,9	110,9
54-10г-2020	Картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7
54-3р-2020	Котлета рыбная (минтай)	100	14	2,7	8,6	114,3
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Итого за обед		790	30,7	19,5	102,4	706,6

Полдник

54-2в-2020	Коржик молочный	50	3,3	4,9	26,2	162,5
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35
Итого за полдник		350	5,1	5,3	53,9	284,1

Итого за день **1620** **55,2** **46,6** **227,6** **1549,7**

Суббота, 2 неделя

Завтрак

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	
54-2т-2020	Запеканка из творога с морковью	150	15,6	9,2	26,2	249,6
54-4гн-2020	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Джем из абрикосов	20	0,1	0	14,4	57,9
Пром.	Апельсин	100	0,9	0,2	8,1	37,8
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Итого за завтрак		500	20,5	11,4	72,7	474,7

Обед

54-13з-2020	Салат из свеклы отварной	60	0,8	2,7	4,6	45,7
54-3с-2020	Рассольник Ленинградский	200	4,8	5,8	13,6	125,5
54-1г-2020	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8
54-31м-2020	Оладьи из печени по-кунцевски	90	15,7	10,2	14	210,9
54-4соус-2020	Соус сметанный натуральный	50	1,5	8,2	3,3	93
54-2хн-2020	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	78,5
Итого за обед		810	33,4	33,2	111,2	876

Полдник

Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4
Пром.	Кефир 3.2%	200	5,8	6,4	8,2	113,6
Пром.	Сушка простая	35	3,8	0,5	24,1	115,7
Итого за полдник		335	10	7,3	42,1	273,7
Итого за день		1645	63,9	51,9	226	1624,4

	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	г	г	г	г	ккал
Средние показатели за Завтрак	513,33	21,89	19,38	65,54	523,33
Средние показатели за Обед	782,5	32,95	26,99	100,98	777,39
Средние показатели за Полдник	329,58	10,31	9,8	46,17	313,93
Средние показатели за период	1625,4	65,2	56,2	212,7	1614,7

Меню детям аллергикам

Неделя: первая
День: понедельник

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
297/2004	<i>Каша гречневая рассыпчатая без сахара</i>	150	8,0	5,1	44,2	254,7
	Гречневая крупа-68					
	Вода-114					
	Соль-1					
	Масло сливочное-6					
	<i>Творог порционный (в составе только производные молока)</i>	100	18,0	9,0	3,0	169,0
	Творог 9% – 100					
14/2004	<i>Масло сливочное</i>	5	0	3,6	0,1	33,1
	Масло сливочное 72,5– 5					
493\2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай – 1					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной -25					
	ИТОГО за завтрак		28,1	18,5	57,9	521,6
Обед						
16/2004	<i>Салат из свежих огурцов с растительным маслом</i>	60	0,4	11,5	0,9	109,3
	Огурцы свежие – 48,6					
	Масло подсолнечное рафинированное – 11,4					
135/2004	<i>Суп из сборных мелко шинкованных овощей и зеленого горошка вегетарианский со сметаной</i>	250	2,1	4,6	10,8	93,0
	Белокочанная капуста – 20					
	Картофель – 50					
	Морковь – 10					
	Лук репчатый – 10					
	Масло сливочное - 5					
	Зеленый горошек (консервированный) - 5					
	Вода - 190					
	Сметана 20% - 10					
244/2004	<i>Плов из риса и отварной говядины</i>	150	5,1	6,3	24,8	176,1
	Говядина – 110					
	Крупа рисовая – 33,8					
	Лук репчатый – 6					
	Морковь – 7,5					
	Масло растительное – 5,3					
493\2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай -1					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	ИТОГО ЗА ОБЕД		9,7	23,2	47,1	443,2
Полдник						
516/2013	<i>Кефир</i>	200	5,8	5,0	8,0	100,0
	Кефир-206					
112/2013	<i>Яблоко зеленое</i>	200	0,8	0	21,3	92,0
	Яблоко зеленое -200					
	ИТОГО за полдник		6,6	5,0	29,3	192,0
	ИТОГО за день		44,4	46,7	134,3	1159,8

Неделя: первая

День: вторник

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
266/2013	<i>Каша геркулесовая молочная жидкая без сахара</i>	150	5,8	7,4	9,4	127,4
	Крупа Геркулес – 22,5					
	Молоко – 127,5					
	Масло сливочное – 5,3					
\	<i>Творог порционный (в составе только производные молока)</i>	100	18,0	9,0	3,0	169,0
	Творог 9% - 100					
493/2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай - 1					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной - 25					
	ИТОГО за завтрак		25,9	17,2	23,0	361,2
Обед						
16/2004	<i>Салат из свежей белокочанной капусты с растительным маслом</i>	60	1,0	3,6	4,4	54,2
	Капуста белокочанная – 50,4					
	Морковь – 6					
	Репчатый лук – 6					
	Кислота лимонная – 0,01					
	Масло растительное – 3,6					
	Соль – 0,2					
138/2015	<i>Суп картофельный с крупой</i>	250	1,8	1,8	16,2	88,2
	Картофель – 75					
	Рис – 5					
	Морковь – 10					
	Лук репчатый – 10					
	Масло сливочное - 3					
	Вода - 190					
411/2004	<i>Мясо отварное (говядина или индейка)</i>	90	23,2	15,1	0	228,6
	Говядина – 145,8					
	Морковь – 3,6					
	Лук репчатый – 3,6					
203/2004	<i>Картофель отварной со сливочным маслом</i>	150	2,9	5,0	24,2	157,8
	Картофель -149,3					
	Сливочное масло - 6					
	<i>Компот из зеленых яблок без сахара</i>	200	0,1	0,1	3,3	16,0
	Яблоки					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной - 25					
	ИТОГО за обед		31,1	26,4	58,7	609,6
Полдник						
516/2013	<i>Кефир</i>	200	5,8	5,0	8,0	100,0
	Кефир-206					
	Печенье галетное без сахара	40	3,8	4,0	26,0	155,2
	ИТОГО за полдник		9,6	9,0	34,0	255,2
	ИТОГО за день		66,6	52,6	115,7	1226,0

Неделя: первая

День: среда

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
487/2004	<i>Птица отварная (индейка)</i>	90	27,1	1,9	0	132,3
	Индейка – 124,2					
	Лук репчатый – 3,6					
	Петрушка (корень) – 3,6					
297/2004	<i>Каша гречневая рассыпчатая без сахара</i>	150	8,0	5,1	44,2	254,7
	Гречневая крупа-68					
	Вода-114					
	Соль-1					
	Масло сливочное-6					
493/2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай - 1					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной - 25					
	ИТОГО за завтрак		37,2	7,8	60,8	451,8
Обед						
16/2004	<i>Салат из свежей белокочанной капусты с растительным маслом</i>	60	1,0	3,6	4,4	54,2
	Капуста белокочанная – 50,4					
	Морковь – 6					
	Репчатый лук – 6					
	Кислота лимонная – 0,01					
	Масло растительное – 3,6					
135/2004	<i>Суп из овощей</i>	250	2,1	4,6	10,8	93,0
	Картофель – 50					
	Капуста белокочанная -20					
	Морковь – 10					
	Лук репчатый – 10					
	Горошек зеленый консервированный – 5					
	Масло сливочное -5					
	Вода - 190					
	Сметана 20% -10					
411/2004	<i>Мясо отварное (говядина или индейка)</i>	90	23,2	15,1	0	228,6
	Говядина – 145,8					
	Морковь – 3,6					
	Лук репчатый – 3,6					
414/2013	<i>Рис отварной со сливочным маслом</i>	150	3,5	4,3	36,7	199,7
	Крупа рисовая – 54,2					
	Сливочное масло – 6,7					
631/2004	<i>Компот из зеленых груш без сахара</i>	200	0,2	0,2	6,0	26,6
	Груши - 60					
	Вода – 132					
	Кислота лимонная – 0,2					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной - 25					
	ИТОГО за обед		32,1	28,6	68,5	574,0
Полдник						
698/2004	Бифидок	200	5,6	5,0	8,0	99,4
112/2004	Груша зеленая	150	0,6	0,5	15,5	70,5
	ИТОГО за полдник		6,2	5,5	23,5	169,9
	ИТОГО за день		75,5	41,9	152,8	1195,7

Неделя: первая

День: четверг

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
311/2004	<i>Каша пшеничная молочная жидкая без сахара</i>	150	7,3	7,8	26,4	256,1
	Крупа пшено – 30					
	Молоко – 126					
	Соль – 1					
	Масло сливочное – 5,3					
96/2013	<i>Сыр</i>	15	4,0	5,0	0	61,0
	Сыр - 15					
14/2015	<i>Масло сливочное</i>	5	0	3,6	0,1	33,1
	Масло сливочное 72,5 % - 5					
493\2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай - 1					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной – 25					
	ИТОГО за завтрак		13,4	17,2	37,1	415,0
Обед						
149/2013	<i>Суп картофельный вегетарианский (без томата)</i>	250	2,2	3,0	14,7	94,3
	Картофель – 133,3					
	Морковь - 13					
	Лук репчатый – 12					
	Масло растительное – 2,5					
223/2013	<i>Рагу из овощей с мясом (говядина) (без томата, сахара и муки)</i>	200	3,2	17,4	18,2	242,0
	Говядина (лопаточная, грудинка, покромка) – 66,4					
	Картофель – 64					
	Морковь – 32					
	Лук репчатый – 28					
	Масло растительное – 8					
	Тыква – 24					
	Сметана – 15,2					
	Вода – 44,8					
	Соль – 0,5					
	Сливочное масло -4,8					
	Сок яблочно-грушевый гипоаллергенный	200	0	0	24,6	98,4
	Груша (сок) - 160					
	Яблоко (сок) - 40					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной – 25					
	ИТОГО за обед		7,5	21,2	68,1	499,5
Полдник						
516/2013	<i>Кефир</i>	200	5,8	5,0	8,0	100,0
	Кефир-206					
112/2013	<i>Яблоко зеленое</i>	150	0,6	0	16,0	69,0
	Яблоко зеленое -150					
	ИТОГО за полдник		6,4	5,0	24,0	169,0
	ИТОГО за день		27,3	43,4	129,2	1083,5

Неделя: первая

День: пятница

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
297/2004	<i>Каша гречневая рассыпчатая без сахара</i>	150	8,0	5,1	44,2	254,7
	Гречневая крупа-68					
	Вода-114					
	Соль-1					
	Масло сливочное-6					
96/2013	<i>Сыр</i>	15	4,0	5,0	0	61,0
	Сыр сычужный твердый - 15					
14/2015	<i>Масло сливочное</i>	5	0,1	3,6	0,1	33,1
	Масло сливочное 72,5 % - 5					
493\2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай – 1					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной – 25					
	ИТОГО за завтрак		14,2	14,5	54,9	413,6
Обед						
16/2004	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	60	0,4	11,5	0,9	109,3
	Огурцы свежие – 48,6					
	Масло подсолнечное рафинированное – 11,4					
124/2004	<i>Щи из свежей капусты с картофелем вегетарианский</i>	250	1,8	5,0	7,8	83,0
	Капуста белокочанная - 50					
	Картофель- 30					
	Морковь - 10					
	Петрушка (корень - 3)					
	Лук репчатый – 10					
	Масло растительное – 5					
	Вода – 200					
	Сметана – 10					
411/2004	<i>Мясо отварное (говядина или индейка)</i>	90	23,2	15,1	0	228,6
	Говядина – 145,8					
	Морковь – 3,6					
	Лук репчатый – 3,6					
203/2004	<i>Картофель отварной со сливочным маслом</i>	150	2,9	5,0	24,2	157,8
	Картофель -149,3					
	Сливочное масло - 6					
493\2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай – 1					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной – 25					
	ИТОГО за обед		30,4	37,4	43,5	643,5
Полдник						
698/2004	Бифидок	200	5,6	5,0	8,0	99,4
	Сухое печенье галетное без сахара	40	3,8	4,0	26,0	155,2
	ИТОГО за полдник		9,4	9,0	34,0	254,6
	ИТОГО за день		54,0	60,9	132,4	1311,7

Неделя: первая

День: суббота

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
342/2004	<i>Каша «Дружба» молочная без сахара</i>	150	4,0	8,8	18,8	169,7
	Крупа рисовая – 15					
	Крупа пшено – 11					
	Молоко – 103					
	Масло сливочное – 10					
14/2015	<i>Масло сливочное</i>	5	0,1	3,6	0,1	33,1
	Масло сливочное 73,5%- 5					
112/2013	<i>Груша зеленая</i>	150	0,6	0,5	15,5	70,5
	Груша зеленая – 150					
493\2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай – 1					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной – 25					
	ИТОГО за завтрак		6,8	13,7	45,0	338,1
Обед						
135/2004	<i>Суп из овощей</i>	250	2,1	4,6	10,8	93,0
	Картофель – 50					
	Капуста белокочанная -20					
	Морковь – 10					
	Лук репчатый – 10					
	Горошек зеленый консервированный – 5					
	Масло сливочное -5					
	Вода - 190					
	Сметана 20% -10					
448/2004	<i>Бифитекс рубленый паровой</i>	90	13,8	19,6	0,36	233,0
	Говядина (котлетное мясо) – 80,6					
	Шпик – 12,1					
	Молоко – 6,8					
214/2004	<i>Капуста тушеная (без сахара, муки и томата)</i>	150	3,0	3,8	8,3	79,0
	Капуста белокочанная – 172,8					
	Лимонная кислота – 0,14					
	Масло сливочное – 6					
	Морковь – 3,6					
	Лук репчатый 3,6					
	Лавровый лист 0,01					
	<i>Сок яблочный гипоаллергенный</i>	200	0	0	22,4	89,6
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной – 25					
	ИТОГО за обед		21,0	28,8	52,5	559,4
Полдник						
516/2013	<i>Ряженка</i>	200	5,8	5,0	8,0	100,0
	Ряженка – 205					
	Печенье галетное без сахара	40	3,8	4,0	26,0	155,2
	ИТОГО за полдник		9,6	9,0	34,0	255,2
	ИТОГО за день		37,4	51,5	131,5	1047,6

Неделя: вторая
 День: понедельник

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
311/2004	<i>Каша рисовая молочная жидкая без сахара</i>	200	6,6	7,0	10,2	128,2
	Крупа рисовая -29,7					
	Молоко - 170					
	Сливочное масло - 7					
96/2013	<i>Сыр твердых сортов</i>	15	4,0	5,0	0	61,0
	Сыр сычужный твердый - 15					
14/2015	<i>Масло сливочное</i>	5	0,1	3,6	0,1	33,1
	Масло сливочное 72,5 % - 5					
493/2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай - 1					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной - 25					
	ИТОГО за завтрак		12,8	16,4	20,9	287,1
Обед						
16/2004	<i>Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом без сахара</i>	100	1,7	6,0	7,4	90,4
	Капуста белокочанная - 84					
	Морковь - 10					
	Лимонная кислота - 0,02					
	Масло растительное - 6					
138/2015	<i>Суп картофельный с крупой</i>	250	1,8	1,8	16,2	88,2
	Картофель - 75					
	Рис - 5					
	Морковь - 10					
	Лук репчатый - 10					
	Масло сливочное - 3					
	Вода - 190					
436/2004	<i>Картофель тушеный с мясом (говядина) (без муки и томата)</i>	200	23,92	8,4	18,7	245,9
	Говядина (боковой, наружный куски тазобедренной части)-106					
	Картофель-106					
	Лук репчатый-12					
	Масло топленое-4.8					
	Морковь-4.5					
631/2004	<i>Компот из зеленых яблок без сахара</i>	200	0,1	0,1	3,3	16,0
	Яблоки					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной - 25					
	ИТОГО за обед		29,6	33,3	56,2	505,3
Полдник						
516/2013	<i>Кефир</i>	200	5,8	5,0	8,0	100,0
	Кефир-206					
112/2004	<i>Груша зеленая</i>	150	0,6	0,5	15,5	70,5
	ИТОГО за полдник		6,4	5,5	23,4	170,5
	ИТОГО за день		48,8	55,2	100,5	962,9

Неделя: вторая

День: вторник

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
266/2013	<i>Каша геркулесовая молочная жидкая без сахара</i>	200	7,7	9,9	12,5	169,9
	Крупа Геркулес - 30					
	Молоко - 170					
	Масло сливочное - 7					
/	<i>Творог порционный (в составе только производные молока)</i>	100	18,0	9,0	3,0	169,0
	Творог 9% - 100					
493\2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	00
	Чай - 1					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной - 25					
	ИТОГО за завтрак		27,8	19,7	26,1	403,7
Обед						
16/2004	<i>Салат из свежих огурцов с растительным маслом</i>	100	0,6	19,2	1,5	182,1
	Огурцы - 81					
	Масло растительное - 19					
124/2004	<i>Щи из свежей капусты с картофелем вегетарианский</i>	250	1,8	5,0	7,8	83,0
	Капуста белокочанная - 50					
	Картофель - 30					
	Морковь - 10					
	Петрушка (корень) - 3					
	Лук репчатый - 10					
	Масло растительное - 5					
	Вода - 200					
	Сметана - 10					
411/2004	<i>Мясо отварное (говядина)</i>	100	25,8	16,8	0	254,0
	Говядина (покроя, лопаточная часть, грудинка) - 162					
	Морковь - 4					
	Лук репчатый - 4					
297/2004	<i>Каша гречневая рассыпчатая без сахара</i>	200	10,7	6,8	58,9	339,6
	Гречневая крупа - 91					
	Вода - 152					
	Соль - 2					
	Масло сливочное - 8					
631/2004	<i>Компот из зеленых груш и яблок без сахара</i>	200	0,2	0,2	6,8	32,0
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной - 25					
	ИТОГО за обед		41,2	48,8	85,6	955,5
Полдник						
516/2013	<i>Ряженка</i>	200	5,8	5,0	8,0	100,0
	Ряженка - 205					
	Печенье галетное без сахара	40	3,8	4,0	26,0	155,2
	ИТОГО за полдник		9,6	9,0	34,0	255,2
	ИТОГО за день		78,6	77,5	145,7	1614,4

Неделя: вторая

День: среда

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
311/2004	<i>Каша пшеничная молочная жидкая без сахара</i>	200	9,7	10,4	35,2	341,4
	Крупа пшено – 40					
	Молоко – 168					
	Соль – 2					
	<i>Масло сливочное - 7</i>					
96/2013	<i>Сыр</i>	15	4,0	5,0	0	61,0
	Сыр - 15					
14/2015	<i>Масло сливочное</i>	5	0	3,6	0,1	33,1
	Масло сливочное 72,5 % - 5					
493/2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай - 1					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной – 25					
	ИТОГО за завтрак		15,8	19,8	45,9	500,3
16/2004	<i>Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом без сахара</i>	100	1,7	6,0	7,4	90,4
	Капуста белокочанная - 84					
	Морковь – 10					
	Лимонная кислота – 0,02					
	Масло растительное – 6					
138/2015	<i>Суп картофельный с крупой</i>	250	1,8	1,8	16,2	88,2
	Картофель – 75					
	Рис – 5					
	Морковь – 10					
	Лук репчатый – 10					
	Масло сливочное - 3					
	Вода - 190					
411/2004	<i>Мясо отварное (говядина)</i>	100	25,8	16,8	0	254,0
	Говядина (покроя, лопаточная часть, грудинка) – 162					
	Морковь – 4					
	Лук репчатый – 4					
297/2004	<i>Каша гречневая рассыпчатая без сахара</i>	200	10,7	6,8	58,9	339,6
	Гречневая крупа-91					
	Вода-152					
	Соль-2					
	Масло сливочное-8					
493/2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай – 1					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной – 25					
	ИТОГО за обед		42,1	32,2	93,1	837,0
Полдник						
516/2013	<i>Кефир</i>	200	5,8	5,0	8,0	100,0
	Кефир-206					
112/2004	<i>Груша зеленая</i>	150	0,6	0,5	15,5	70,5
	ИТОГО за полдник		6,4	5,5	23,5	170,5
	ИТОГО за день		64,3	57,5	162,5	1507,8

Неделя: вторая

День: четверг

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
311/2004	Каша рисовая молочная жидкая без сахара	200	6,6	7,0	10,2	128,2
	Крупа рисовая -29,7					
	Молоко - 170					
	Сливочное масло - 7					
96/2013	Сыр твердых сортов	15	4,0	5,0	0	61,0
	Сыр сычужный твердый - 15					
14/2015	Масло сливочное	5	0,1	3,6	0,1	33,1
	Масло сливочное 72,5 % - 5					
493\2013	Чай без сахара	200	0	0	0	0
	Чай - 1					
109/2013	Хлеб ржаной	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной - 25					
	ИТОГО за завтрак		12,8	16,4	20,9	287,1
Обед						
	Огурцы свежие	100	0,8	0,3	1,9	14,0
	Огурцы - 100					
135/2004	Суп из овощей вегетарианский	250	2,1	4,6	10,8	93,0
	Картофель - 50					
	Капуста белокочанная -20					
	Морковь - 10					
	Лук репчатый - 10					
	Горошек зеленый консервированный - 5					
	Масло сливочное -5					
	Вода - 190					
	Сметана 20% -10					
436\2004	Картофель тушеный с мясом (говядина) (без муки и томата)	200	23.92	8.4	18.7	245.9
	Говядина (боковой, наружный куски тазобедренной части)-106					
	Картофель-106					
	Лук репчатый-12					
	Масло топленое-4.8					
	Морковь-4.5					
493\2013	Чай без сахара	200	0	0	0	0
	Чай - 1					
109/2013	Хлеб ржаной	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной - 25					
	ИТОГО за обед		28.9	14.1	42	417
Полдник						
698/2004	Бифидок	200	5,6	5,0	8,0	99,4
112/2013	Яблоко зеленое	150	0,6	0	16,0	69,0
	Яблоко зеленое -150					
	ИТОГО за полдник		6,2	5,0	24,0	168,4
	ИТОГО за день		47.9	35.5	86.2	872.5

Неделя: вторая

День: пятница

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
297/2004	<i>Каша гречневая рассыпчатая без сахара</i>	200	10,7	6,8	58,9	339,6
	Гречневая крупа-91					
	Вода-152					
	Соль-2					
	Масло сливочное-8					
96/2013	<i>Сыр</i>	15	4,0	5,0	0	61,0
	Сыр сычужный твердый - 15					
14/2015	<i>Масло сливочное</i>	5	0,1	3,6	0,1	33,1
	Масло сливочное 72,5 % - 5					
493\2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай - 1					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной - 25					
ИТОГО за завтрак			16,9	16,2	69,6	498,5
16/2004	<i>Салат из белокочанной капусты с растительным маслом без сахара</i>	100	1,7	6,0	7,4	90,4
	Капуста белокочанная - 84					
	Морковь - 10					
	Лимонная кислота - 0,02					
	Масло растительное - 6					
135/2004	<i>Суп овощной</i>	250	2,1	4,6	10,8	93,0
	Белокочанная капуста - 20					
	Картофель - 50					
	Морковь - 10					
	Лук репчатый - 10					
	Масло сливочное - 5					
	Зеленый горошек (консервированный) - 5					
	Вода - 190					
	Сметана 20% - 10					
244/2004	<i>Плов из риса и отварной говядины</i>	200	6,8	8,4	33,0	234,8
	Говядина - 147					
	Крупа рисовая - 45					
	Лук репчатый - 8					
	Морковь - 10					
	Масло растительное - 7					
493/2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай -1					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
ИТОГО ЗА ОБЕД			12,7	19,8	61,8	483,0
516/2013	<i>Кефир</i>	200	5,8	5,0	8,0	100,0
	Кефир-206					
112/2013	<i>Яблоко зеленое</i>	150	0,6	0	16,0	69,0
	Яблоко зеленое -150					
ИТОГО за полдник			6,4	5,0	24,0	169,0
ИТОГО за день			36,0	41,0	155,4	1150,5

Неделя: вторая

День: суббота

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
311/2004	<i>Каша рисовая молочная жидкая без сахара</i>	200	6,6	7,0	10,2	128,2
	Крупа рисовая -29,7					
	Молоко - 170					
	Сливочное масло - 7					
/	<i>Творог порционный (в составе только производные молока)</i>	100	18,0	9,0	3,0	169,0
	Творог 9% - 100					
493\2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	00
	Чай - 1					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной - 25					
	ИТОГО за завтрак		26,7	16,8	23,8	362,0
Обед						
	<i>Огурцы свежие</i>	100	0,8	0,3	1,9	14,0
	Огурцы – 100					
124/2004	<i>Щи из свежей капусты с картофелем (без томата)</i>	250	1,8	5,0	7,8	83,0
	Капуста белокочанная - 50					
	Картофель- 30					
	Морковь - 10					
	Петрушка (корень) - 3					
	Лук репчатый – 10					
	Масло растительное – 5					
	Вода – 200					
	Сметана – 10					
411/2004	<i>Мясо отварное (говядина или индейка)</i>	100	25,8	16,8	0	254,0
	Говядина (покроя, лопаточная часть, грудинка) – 162					
	Морковь – 4					
	Лук репчатый – 4					
203/2004	<i>Картофель отварной со сливочным маслом</i>	200	3,9	6,6	32,2	210,4
	Картофель – 199					
	Масло сливочное - 8					
493\2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай – 1					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,1	0,8	10,6	64,8
	Хлеб ржаной – 25					
	ИТОГО за обед		34,4	29,5	52,5	626,2
Полдник						
516/2013	<i>Ряженка</i>	200	5,8	5,0	8,0	100,0
	Ряженка – 205					
	<i>Слива</i>	90	0,7	0,3	8,6	44,1
	Слива - 90					
	<i>Печенье галетное без сахара</i>	20	1,9	2,0	13,0	77,6
	Печенье галетное без сахара - 20					
	ИТОГО за полдник		8,4	7,3	29,6	221,7
	ИТОГО за день		69,5	53,6	105,9	1209,9

Меню детям с диабетом

Неделя: первая

День: понедельник

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
297\2004	<i>Каша гречневая рассыпчатая без сахара</i>	130	7.0	4.4	38.3	220.7
	Гречневая крупа-59					
	Вода-99					
	Соль-0.7					
	Масло сливочное-3.6					
96\2013	<i>Сыр твердых сортов</i>	15	3.25	2.33	2	42
	Сыр твердых сортов – 15					
14\2015	<i>Масло сливочное 72.5</i>	10	0.1	7.33	0.1	67
	Масло сливочное-10					
501\2013	<i>Кофейный напиток с молоком без сахара</i>	200	3.8	3.55	4.7	66
	Кофейный напиток-5					
	Молоко пастеризованное-100					
	Вода-120					
109\2013	<i>Хлеб ржаной -25</i>	25	2.3	0.8	11	60
	ИТОГО за завтрак		16.5	18.4	56.1	455.7
Обед						
16\2004	<i>Салат из свежих огурцов с растительным маслом</i>	60	0.48	11.53	0.96	165.24
	Огурцы свежие – 48.6					
	Масло подсолнечное рафинированное – 11.4					
	Соль -0.6					
135\2004	<i>Суп из сборных мелко шинкованных овощей и зеленого горошка вегетарианский со сметаной</i>	200	1.6	5.27	7.9	85.4
	Белокочанная капуста – 16					
	Картофель – 40					
	Морковь – 8					
	Лук репчатый – 8					
	Масло сливочное - 4					
	Зеленый горошек (консервированный) - 4					
	Вода - 152					
	Сметана 20% - 8					
244\2004	<i>Плов из риса и отварной говядины</i>	150	15	14.3	24	284.3
	Говядина – 110.3					
	Крупа рисовая – 33.8					
	Лук репчатый – 6					
	Морковь – 7.5					
	Масло растительное – 5.25					
493\2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай -1					
	Вода-200					
109\2013	<i>Хлеб ржаной</i>	20	1.6	0	8.8	42
	ИТОГО за обед		18.68	31.1	41.66	576.94
Полдник						
516\2013	<i>Кефир</i>	200	6	4.44	8	96
	Кефир-206					
112\2013	<i>Мандарины</i>	180	0.5	1.44	24	111
	Мандарины -180					
	ИТОГО за полдник		6.5	5.88	32	207
	ИТОГО за день		41.7	55.4	129.8	1239.6

Неделя: первая
 День: вторник

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
313\2013	<i>Запеканка из творога без сахара</i>	150	25.5	15.2	17.6	309.2
	Творог-141					
	Крупа манная-9.7 или мука пшеничная-12					
	Молоко -36					
	Яйцо-4					
	Сметана-5.2					
	Сухари-5.2					
	Масло сливочное-5.2					
302/2004	<i>Каша геркулесовая вязкая на воде без сахара</i>	100	12	4.67	15.33	151.33
	Крупа геркулес-25.3					
	Вода-80					
	Масло сливочное-5.3					
494\2013	<i>Чай с лимоном без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай-1					
	Лимон-8					
	Вода-200					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2.3	0.8	11	60
	ИТОГО за завтрак		39.8	20.7	43.9	520.5
Обед						
16/2004	<i>Салат из свежей белокочанной капусты с растительным маслом (01.09-01.03)</i>	60	1.02	3.6	4.4	54.2
	Капуста белокочанная-75					
	Морковь-6					
	Лук репчатый-3.6					
	Кислота лимонная-3.6					
	Масло растительное-3.6					
	Соль-0.2					
138/2004	<i>Суп картофельный с крупой</i>	180	1.3	1.3	11.7	63.5
	Картофель-54					
	Крупа рисовая-3.6					
	Морковь-9.4					
	Лук репчатый-8.6					
	Масло сливочное-3					
	Вода-137					
411\2004	<i>Мясо отварное (говядина)</i>	90	23.2	15.1	0	228.6
	Говядина (покротка, лопаточная часть, грудинка) -145.8					
	Морковь-3.6					
	Лук репчатый-3.6					
203\2004	<i>Картофель отварной со сливочным маслом</i>	150	2.6	4.7	27.3	161.3
	Картофель-149.3					
	Масло сливочное-6					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2.1	0.8	11	60
	ИТОГО за обед		30.2	25.5	54.4	567.6
Полдник						
	<i>Яблоко (груша, слива)</i>	110	2	4	40	46
	<i>Печенье галетное без сахара</i>	12	5	11	32	48
	ИТОГО за полдник		7	15	72	94
	ИТОГО за день		77.0	61.2	170.3	1182.1

Неделя: первая
 День: среда

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
43\2004	<i>Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом без сахара (01.09-01.03)</i>	60	1.02	3,6	4,4	54,2
	Капуста белокочанная-50,4					
	Морковь-6					
	Лимонная кислота-0,2					
	Масло растительное-3					
487\2004	<i>Птица отварная (курица, индейка)</i>	90	21,2	21,4	0,45	279,5
	Курица-116,6					
	Лук репчатый-3,6					
	Петрушка (корень)-3,6					
297\2004	<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	150	8,0	5,1	44,2	254,7
	Крупа гречневая-67,5					
	Масло сливочное-6					
	Вода-102					
	Соль-0,8					
684\2004	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай в/с или 1с-4					
109\2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,3	0,8	11,0	60
	ИТОГО за завтрак		32,5	30,9	60,1	648,4
Обед						
19\2004	<i>Салат из свежих помидоров</i>	60	1,2	2,4	1,8	33,6
	Помидоры свежие-36,6					
	Лук зеленый или лук репчатый-20					
	Сметана-12					
132\2013	<i>Рассольник домашний</i>	200	1,7	4	10	83
	Картофель-80					
	Капуста свежая-20					
	Лук репчатый-10					
	Морковь-10					
	Огурцы соленые-14					
	Масло растительное-4					
	Сметана-8					
343\2013	<i>Рыба тушеная в томате с овощами (без сахара)</i>	140	13,3	7,2	6,3	143
	Рыба минтай-113 (87) или треска 112(81)					
	Морковь-32					
	Лук репчатый- 17					
	Томат пюре-9					
	Масло растительное-8					
	Петрушка-5					
414\2013	<i>Рис отварной</i>	100	2,5	4,1	22,6	136,7
	Крупа рисовая-36					
	Масло сливочное-4,5					
631\2004	<i>Компот из зеленых груш без сахара (раздавать без плодов)</i>	200	0,2	0,2	6	26,6
	Груши-60					
	Вода-132					
	Кислота лимонная -0,2					
109\2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,3	0,8	11,0	60
	ИТОГО за обед		21,2	18,7	57,7	482,9
Полдник						
698\2004	<i>Бифидок</i>	200	5,6	5	8	99,4
	<i>Печенье галетное без сахара</i>	20	1,9	2	13	77,6
	ИТОГО за полдник		7,5	7	21	177
	ИТОГО за день		61,2	56,6	138,8	1308,3

Неделя: первая
 День: четверг

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
311\2004	<i>Каша пиенная молочная жидкая без сахара</i>	150	7.3	7.8	26.4	204.8
	Крупа пшено-30					
	Молоко-126					
	Соль-1.2					
	Масло сливочное-4.8					
96\2013	<i>Сыр</i>	15	4	5	0	61
	Сыр твердых сортов – 15					
501\2013	<i>Кофейный напиток с молоком без сахара</i>	200	3.8	3.5	4.7	66
	Кофейный напиток-5					
	Молоко пастеризованное-100					
	Вода-120					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,3	0,8	11,0	60
	ИТОГО за завтрак		17.4	17.1	42.1	391.8
Обед						
50\2013	<i>Салат из отварной свеклы с растительным маслом</i>	90	1.4	5	7.6	80.2
	Свекла-109.5					
	Масло растительное-4.5					
149\2013	<i>Суп картофельный вегетарианский</i>	250	2.2	2.95	14.7	94.25
	Картофель-133.3					
	Морковь-13					
	Лук репчатый-12					
	Томатное пюре-2.5					
	Масло растительное-2.5					
223\20013	<i>Рагу из овощей с мясом (говядина)</i>	200	3.2	17.4	18.2	242
	Мясо говядины (лопаточная, грудинка, покромка)-66.4					
	Картофель -64					
	Морковь-32					
	Лук репчатый-28					
	Масло растительное-8					
	Тыква-24					
	Сметана -15.2					
	Мука -4.8					
	Вода-44.8					
	Соль-0.48					
	Сливочное масло-4.8					
493\2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай -1					
	Вода-200					
109/2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,3	0,8	11,0	60
	ИТОГО за обед		9.1	26.2	51.5	476.5
Полдник						
698\2004	<i>Кефир</i>	200	5.8	6.4	8	112.8
	<i>Слива (яблоко, груша)</i>	110	0.9	0.4	9.8	46.4
	ИТОГО за полдник		6.7	6.8	17.8	159.2
	ИТОГО за день		33.2	50.1	111.4	1027.5

Неделя: первая

День: пятница

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
	Завтрак					
342\2004	<i>Омлет с сыром</i>	150	4.7	3.1	3	58.1
	Яйца-100					
	Молоко-37.5					
	Масло сливочное-6.2					
	Сыр-18.8					
	Масло сливочное-6.2					
297\2004	<i>Каша гречневая рассыпчатая без сахара</i>	150	8.0	5.1	44.2	254.7
	Гречневая крупа-61.5					
	Вода-102.8					
	Соль-0.8					
493\2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай -1					
	Вода-200					
109\2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2.3	0.8	11.0	60
	ИТОГО за завтрак		15.0	9.0	58.2	372.8
	Обед					
22\20013	<i>Салат из свежих помидоров с растительным маслом</i>	60	0.6	6.1	2.1	66
	Помидоры свежие-64.8					
	Масло растительное-6					
124\2004	<i>Щи из свежей капусты с картофелем вегетарианские</i>	250	1.75	4.98	7.78	83
	Капуста белокочанная-50					
	Картофель-30					
	Морковь-10					
	Петрушка (корень)-3					
	Лук репчатый-10					
	Масло растительное-5					
	Вода-200					
	Сметана-10					
226\20015	<i>Рыба отварная</i>	90	14.3	0.8	0	64.4
	Рыба минтай-(221.4) 111.6					
	Морковь-5.4					
	Лук репчатый-5.4					
203\2004	<i>Картофель отварной со сливочным маслом</i>	120	2.4	4.1	19.6	124.6
	Картофель-119.4					
	Масло сливочное-4.8					
639\2004	<i>Компот из сухофруктов без сахара (раздавать без сухофруктов)</i>	200	1	0.06	10.2	45.34
	Курага-20					
109\2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2.3	0.8	11.8	60
	ИТОГО за обед		22.4	16.8	50.7	443.3
	Полдник					
698\2004	<i>Бифидок</i>	200	5.6	5	8	99.4
	Яблоко (груша, слива)	110	0.4	0.4	10.5	46
	ИТОГО за полдник		8.0	5.4	18.5	145.4
	ИТОГО за день		45.4	31.2	127.4	961.5

Неделя: первая
 День: суббота

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
	Завтрак					
342\2004	<i>Каша «Дружба» молочная без сахара</i>	150	3.95	8.75	18.8	169.67
	Крупа рисовая-11.3					
	Крупа пшено-8.3					
	Молоко-77					
	Масло сливочное-7.5					
300\2013	<i>Яйцо вареное</i>	40 (1шт)	5.1	4.6	0.3	63
14\2015	<i>Масло сливочное</i>	10	0	7.25	0	65.3
	<i>Груша свежая (слива, яблоко)</i>	90	0.4	0.3	10	44.3
493\2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай -1					
	Вода-200					
	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2,3	0,8	11,0	60
	ИТОГО за завтрак		11.8	21.7	40.1	402.3
	Обед					
32\2009	<i>Салат картофельный с огурцами солеными или капустой квашенной</i>	60	1.4	3.2	10.2	75
	Картофель-49.8					
	Масло растительное-3					
	Лук репчатый-7.8					
	Капуста квашенная-11.4					
	Морковь-15.6					
44\2009	<i>Суп из овощей</i>	250	1.93	5.86	12.59	115.24
	Капуста-25					
	Артофель-66.25					
	Морковь-12.5					
	Лук репчатый-12					
	Горошек зеленый консервированный-11.5					
	Масло растительное-5					
	Сметана-10					
177\2009	<i>Бифитекс рубленый паровой</i>	90	27.9	18.5	0.27	280.1
	Говядина-175.5					
	Масло сливочное-2.3					
297\2004	<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	100	5.3	3.4	29.5	169.8
	Гречневая крупа-65.6					
	Вода-109.6					
	Масло сливочное-4					
686\2004	<i>Чай с лимоном без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай-1					
	Лимон-8					
109\2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2.3	0.8	11.0	60
	ИТОГО за обед		38.8	31.8	63.6	700.1
	Полдник					
698\2004	<i>Ряженка</i>	200	5.8	5	8.4	101.8
	<i>Печенье галетное без сахара</i>	20	1.9	2	13	77.6
	ИТОГО за полдник		7.7	7	21.4	179.4
	ИТОГО за день		58.3	60.5	125.1	1281.8

Неделя: вторая
 День: понедельник

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
297\2004	<i>Каши геркулесовая вязкая на воде</i>	150	4	4.7	20	138.5
	Крупа геркулесовая-32.3					
	Вода-120					
	Соль-1.3					
	Масло сливочное-4.9					
96\2013	<i>Сыр твердых сортов</i>	15	3.25	2.33	2	42
	Сыр твердых сортов – 15					
14\2015	<i>Масло сливочное 72.5</i>	10	0	7	0	65.25
	Масло сливочное-10					
684\2004	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай в\с или 1с-4					
109\2013	<i>Хлеб ржаной -25</i>	25	2.3	0.8	11	60
	ИТОГО за завтрак		9.55	14.83	33	305.8
Обед						
48\2013	<i>Салат из квашенной капусты</i>	60	1	6	1.8	65.6
	Капуста квашенная-70					
	Лук репчатый-7.2					
	Масло растительное-6					
144\2004	<i>Суп картофельный с бобовыми</i>	250	2.3	4.25	15.13	108
	Картофель-83.25					
	Горох-20.25 или горошек консервированный-38.75					
	Лук репчатый-12					
	Морковь-12.5					
	Петрушка(корень)-3.25					
	Масло сливочное-5					
364\2013	<i>Азу (без муки)</i>	200	17.2	17.7	25	328.3
	Говядина-99.					
	Масло сливочное-9.2					
	Томатное пюре-9.2					
	Лук репчатый-18.5					
	Огурцы соленые-20.3					
	Картофель-164.5					
	Петрушка-3.3					
289\2009	<i>Напиток из шиповника</i>	200	0.68	0	21.01	46.87
	Шиповник-20					
	Вода-200					
109\2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2.3	0.8	11	60
	ИТОГО за обед		21.2	28.8	73.9	608.8
Полдник						
516\2013	<i>Кефир</i>	200	6	4.4	8	96
	<i>Груша свежая</i>	110	0.44	0.33	11.33	93.61
	ИТОГО за полдник		6.44	4.73	19.33	189.61
	ИТОГО за день		37.2	48.36	126.23	1104.2

Неделя: вторая
 День: вторник

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
313\2013	<i>Омлет натуральный</i>	150	12.94	20.1	3.47	244.86
	Яйцо-92.4					
	Молоко-57.8					
	Масло сливочное-11.6					
414\2013	<i>Рис отварной</i>	130	3.2	5.3	29.3	177.4
	Крупа рисовая-47					
	Масло сливочное-5.9					
501\2013	<i>Кофейный напиток с молоком без сахара</i>	200	3.8	3.5	4.7	66
	Кофейный напиток-5					
	Молоко пастеризованное-100					
	Вода-120					
109\2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2.3	0.8	11	60
	ИТОГО за завтрак		22.3	29.7	48.5	548.3
Обед						
78\2004	<i>Икра свекольная</i>	60	1.3	16.9	5.8	24
	Свекла свежая-45(отварная)					
	Лук репчатый-11					
	Томатное пюре-11					
	Масло растительное-17					
	Лимонная кислота-0.3					
124\2004	<i>Щи из свежей капусты с картофелем</i>	250	1.75	4.98	7.78	83
	Капуста белокочанная-50					
	Картофель-30					
	Морковь-10					
	Петрушка (корень)-3					
	Лук репчатый-10					
	Масло растительное-5					
	Вода-200					
411\2004	<i>Мясо отварное (говядина или курица, индейка)</i>	90	72.4	24.3	2.2	90.9
	Говядина (покретка, лопаточная часть, грудинка)-146					
	Морковь-3.6					
	Лук репчатый-3.6					
203\2004	<i>Картофель отварной со сливочным маслом</i>	120	9.6	37.8	76.8	124.2
	Картофель-133					
	Масло сливочное-5.3					
282\2009	<i>Компот из свежих яблок без сахара (раздавать с яблоками)</i>	200	0.14	0	5.08	20.88
	Яблоки-45.4					
	Кислота лимонная-0.2					
109\2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2.3	0.8	11	60
	ИТОГО за обед		87.5	84.8	108.7	403
Полдник						
516\2013	<i>Ряженка</i>	200	5.8	5	8.4	101.8
	<i>Печенье галетное без сахара</i>	20	1.9	2	13	77.6
	ИТОГО за полдник		7.7	7	21.4	179.4
	ИТОГО за день		117.5	121.5	178.6	1130.7

Неделя: вторая
 День: среда

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
311\2004	<i>Каша пшеничная молочная жидкая без сахара</i>	150	7.3	8	26.4	204.84
	Крупа пшено-30					
	Молоко-126					
	Соль-1.2					
	Масло сливочное-4.8					
337\2004	<i>Яйцо вареное</i>	40(1шт)	5.08	4.6	0.3	62.92
495\2013	<i>Чай с молоком</i>	200	1.5	1.5	2.5	29.5
	Чай-1					
	Молоко-50					
109\2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2.3	0.8	11	60
	ИТОГО за завтрак		16.18	14.9	42.9	357.3
Обед						
17.2013	<i>Салат из свежих огурцов</i>	60	0.43	6.06	1.2	61.2
	Огурцы свежие-68.4					
	Масло растительное-6					
50\2009	<i>Суп картофельный с рыбой</i>	250	13.21	4.11	6.7	116.24
	Минтай-76.25 (53.75)					
	Картофель-150					
	Лук репчатый-12.5					
	Морковь-12.5					
	Масло растительное-5					
125\2013	<i>Бульон рыбный</i>	175	0.7	0.07	0	3.5
	Рыбные пищевые отходы-65.6					
	Петрушка (корень)-1.9					
	Яйцо -5.25					
	Лук репчатый-5.25					
411\2004	<i>Мясо отварное (говядина или курица, индейка)</i>	90	72.4	24.3	2.2	90.9
	Говядина (покромка, лопаточная часть, грудинка) -146					
	Морковь-3.6					
	Лук репчатый-3.6					
297\2004	<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	150	3.6	15	120	138.34
	Гречневая крупа-69.2					
	Вода-113.9					
109\2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2.3	0.8	11	60
	ИТОГО за обед		92.64	50.34	141.1	470.2
Полдник						
698\2004	<i>Кефир</i>	200	6	4.4	8	96
	<i>Груша свежая</i>	110	0.44	0.33	11.33	93.61
	ИТОГО за полдник		6.44	4.73	19.33	189.61
	ИТОГО за день		115.9	69.97	203.33	1017.11

Неделя: вторая
 День: четверг

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
311\2004	<i>Каша рисовая молочная жидкая без сахара</i>	150	4.2	5	24.5	157.63
	Крупа рисовая- 23.2					
	Молоко- 88.6					
	Масло сливочное- 3.8					
96\2013	<i>Сыр</i>	15	4	5	0	61
	Сыр твердых сортов – 15					
	<i>Яблоко</i>	110	0.44	0.44	11.0	49.72
686\2004	<i>Чай с лимоном без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай-1					
	Лимон-8					
109\2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2.3	0.8	11	60
	ИТОГО за завтрак		10.94	11.24	46.5	328.35
Обед						
32\2009	<i>Салат картофельный с огурцами солеными или капустой квашенной</i>	90	2.5	5.8	18.4	135.1
	Картофель-90					
	Масло растительное-5.4					
	Лук репчатый-20.7					
	Капуста квашенная-20.7					
	Морковь-27.9					
44\2009	<i>Суп из овощей</i>	250	1.93	5.86	12.59	110.82
	Капуста-25					
	Артофель-66.25					
	Морковь-12.5					
	Лук репчатый-12					
	Горошек зеленый консервированный-11.5					
	Масло растительное-5					
	Сметана-10					
436\2004	<i>Картофель тушеный с мясом (говядина)</i>	200	23.9	8.4	18.64	245.82
	Говядина (боковой, наружный куски тазобедренной части)-106					
	Картофель-106.4					
	Лук репчатый-12					
	Масло топленое-4.8					
	Томатное пюре-5.6					
493\2013	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай -1					
	Вода-200					
109\2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2.3	0.8	11	60
	ИТОГО за обед		30.63	20.86	60.63	551.74
Полдник						
698\2004	<i>Бифидок</i>	200	5.6	5	8	99.4
	<i>Печенье галетное без сахара</i>	20	1.9	2	13	77.6
	ИТОГО за полдник		7.5	7	21	177
	ИТОГО за день		49.07	39.1	128.13	1057.1

Неделя: вторая
 День: пятница

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
487\2004	<i>Птица отварная(курица, индейка)</i>	90	20.7	15.3	0	220.5
	Курица-129.6					
	Лук репчатый-3.6					
	Петрушка (корень)-3.6					
297\2004	<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	125	3.07	12.9	100	115.3
	Гречневая крупа-59					
	Вода-98					
	Соль-0.7					
	<i>Сыр</i>	15	4	5	0	61
501\2013	<i>Кофейный напиток с молоком без сахара</i>	200	3.8	3.5	4.7	66
	Кофейный напиток-5					
	Молоко пастеризованное-100					
	Вода-120					
109\2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2.3	0.8	11	60
	ИТОГО за завтрак		33.9	37.5	115.7	522.8
Обед						
22\20013	<i>Салат из свежих помидоров с растительным маслом</i>	60	0.6	6.12	2.1	66
	Помидоры свежие-65					
	Масло растительное-6					
128\2013	<i>Борщ с капустой и картофелем (без сахара)</i>	250	1.83	5	10.65	95
	Свекла-50					
	Капуста свежая-25					
	Картофель-27					
	Морковь-16					
	Лук репчатый-12					
	<i>Масло растительное-5</i>					
	Томатное пюре-8					
	Сметана-10					
343\2013	<i>Рыба тушеная в томате с овощами (без сахара)</i>	140	13.3	7.2	6.3	143
	Рыба минтай-113 (87) или треска 112(81)					
	Морковь-32					
	Лук репчатый- 17					
	Томат пюре-9					
	Масло растительное-8					
	Петрушка-5					
414\2013	<i>Рис отварной</i>	125	3.1	5.1	28.6	170.9
	Крупа рисовая-45					
	Масло сливочное-5.7					
289\2009	<i>Напиток из шиповника без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Шиповник -20					
109\2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2.3	0.8	11	60
	ИТОГО за обед		21.13	24.2	58.65	534.9
Полдник						
698\2004	<i>Кефир</i>	200	3	2.5	4	50.5
	Яблоко (груша, слива)	110	0.44	0.44	11	45
	ИТОГО за полдник		3.4	3	15	95.5
	ИТОГО за день		58.43	64.7	189.4	1153.2

Неделя: вторая
 День: суббота

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
313\2013	<i>Запеканка из творога без сахара</i>	150	24	25.2	24	419
	Творог-141					
	Крупа манная-9.7 или мука пшеничная-12					
	Молоко -36					
	Яйцо-4					
	Сметана-5.2					
	Сухари-5.2					
	Масло сливочное-5.2					
302\2004	<i>Каша геркулесовая вязкая на воде без сахара</i>	100	12	4.6	15.33	151.33
	Крупа геркулес-25.3					
	Вода-80					
686\2004	<i>Чай с лимоном без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай-1					
	Лимон-8					
	Вода-200					
109\2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2.3	0.8	11	60
	ИТОГО за завтрак		38.3	30.6	50.33	630.33
Обед						
50\2013	<i>Салат из отварной свеклы с растительным маслом</i>	60	0.9	3.6	5.04	53.5
	Свекла-73					
	Масло растительное-3					
124\2004	<i>Щи из свежей капусты с картофелем</i>	250	1.75	4.98	7.78	83
	Капуста белокочанная-50					
	Картофель-30					
	Морковь-10					
	Петрушка (корень)-3					
	Лук репчатый-10					
	Масло растительное-5					
	Вода-200					
	Сметана-10					
226\20015	<i>Рыба отварная</i>	100	0	2.1	9.6	113
	Рыба минтай-(246) 124					
	Морковь-6					
	Лук репчатый-6					
203\2004	<i>Картофель отварной со сливочным маслом</i>	150	3	5.1	24.5	155.7
	Картофель-149.3					
	Масло сливочное-6					
686\2004	<i>Чай без сахара</i>	200	0	0	0	0
	Чай-1					
109\2013	<i>Хлеб ржаной</i>	25	2.3	0.8	11	60
	ИТОГО за обед		16.75	27.68	104.06	570.5
Полдник						
698\2004	<i>Ряженка</i>	200	5.8	5	8.4	101.8
	Слива (яблоко, груша)	110	0.9	0.4	9.8	46.4
	ИТОГО за полдник		6.7	5.4	18.2	148.2
	ИТОГО за день		61.8	63.7	172.59	1349.03

Меню для детей с целиакией

Неделя: первая

День: понедельник

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
297\2004	<i>Каша гречневая рассыпчатая без сахара</i>	150	8	5,68	0,5	85
	Гречневая крупа-71					
	Вода-118					
	Соль-1					
	Масло сливочное-6					
	<i>Творог порционный (в составе только производственные молока)</i>	100	18	9	3	169
	Творог порционный 9% - 100					
	<i>Масло сливочное 72.5</i>	5	0,04	3,6	0,06	33
	Масло сливочное-5					
685\2004	<i>Чай с сахаром</i>	200	0,2	0	14	14
	Чай заварка - 4					
	Вода - 200					
	Сахар - 15					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	Хлебцы безглютеновые - 20					
	ИТОГО за завтрак		29,41	23,66	20,48	361
Обед						
16/2004	<i>Салат из свежих огурцов с растительным маслом</i>	60	0,39	11,03	1,22	106
	Огурцы свежие – 49					
	Масло подсолнечное рафинированное – 11					
	Соль - 1					
135/2004	<i>Суп из сборных мелко шинкованных овощей и зеленого горошка вегетарианский со сметаной</i>	250	2,10	5,02	12,02	66
	Белокочанная капуста – 20					
	Картофель – 50					
	Морковь – 10					
	Лук репчатый – 10					
	Масло сливочное - 5					
	Зеленый горошек (консервированный) - 8					
	Вода - 190					
	Сметана 20% - 10					
244/2004	<i>Плов из риса и отварной говядины</i>	150	4,77	23,46	28,4	344
	Говядина – 110					
	Крупа рисовая – 34					
	Лук репчатый – 6					
	Морковь – 7,5					
	Масло растительное — 5,25					
685\2004	<i>Чай с сахаром</i>	200	0,2	0	14	14
	Чай заварка - 4					
	Вода - 200					
	Сахар - 15					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	Хлебцы безглютеновые - 20					
	ИТОГО ЗА ОБЕД		10,63	44,89	58,56	590
Полдник						
516/2013	<i>Кефир</i>	200	6	4	8	96
	Кефир-206					
	<i>Мандарины</i>	200	0,5	1,5	24	111
	ИТОГО за полдник		6,5	5,5	32	207
	ИТОГО за день		46,54	74,05	111,04	1158

Неделя: первая

День: вторник

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
	Завтрак					
	<i>Творог порционный (в составе только производственные молока)</i>	100	18	9	3	169
	Творог порционный 9% - 100					
297\2004	<i>Каша геркулесовая молочная жидкая с сахаром</i>	150	4,15	17,66	23,03	268
	Крупа геркулес-20					
	Молоко -120					
	Масло сливочное-5					
	Сахар - 14					
494\2013	<i>Чай с лимоном и сахаром</i>	200	0,4	0	0	2
	<i>Чай-1</i>					
	Лимон-8					
	Вода-200					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	Хлебцы безглютеновые - 20					
	ИТОГО за завтрак		25,72	32,04	28,95	499
	Обед					
16\2004	Винегрет овощной	60	0,81	10	4,68	111
	Картофель - 13					
	Свекла - 9					
	Морковь - 6					
	Огурцы соленые - 9					
	Капуста квашенная - 9					
	Лук репка - 9					
	Масло растительное - 6					
5\2004	<i>Суп картофельный с крупой</i>	250	2,78	2,48	20,15	114
	Картофель - 75					
	Крупа - 10					
	Морковь - 10					
	Лук репчатый - 10					
	Масло сливочное - 3					
	Вода - 180					
411\2004	<i>Мясо отварное (говядина)</i>	90	29,29	3,92	0,55	155
	Мясо говядина - 145					
	Морковь - 4					
	Лук репчатый - 4					
520\2004	<i>Картофельное пюре со сливочным маслом</i>	150	3,18	4,56	22,14	142
	Картофель - 129					
	Масло сливочное — 5					
	Молоко - 23					
638\2004	<i>Компот из кураги с сахаром</i>	200	1,04	0,06	30,16	123
	Курага - 20					
	Сахар - 20					
	Вода - 200					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	Хлебцы безглютеновые - 20					
	ИТОГО ЗА ОБЕД		40,27	26,4	80,6	705
	Полдник					
516\2013	<i>Кефир</i>	200	6	4	8	96
	Кефир-206					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	ИТОГО за полдник		9,17	9,38	10,92	154
	ИТОГО за день		75,16	67,82	120,47	1358

Неделя: первая

День: среда

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
	Завтрак					
266/2013	<i>Птица отварная</i>	90	23,86	23,94	0,63	312
	Курица - 130					
	Лук - 4					
	Петрушка - 4					
297\2004	<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	150	8	5,68	0,5	85
	<i>Гречневая крупа-71</i>					
	Вода-118					
	Соль-1					
	Масло сливочное-6					
685\2004	<i>Чай с сахаром</i>	200	0,2	0	14	14
	Чай заварка - 4					
	Вода - 200					
	Сахар - 15					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	Хлебцы безглютеновые - 20					
	ИТОГО за завтрак		35,23	35	18,05	471
	Обед					
43\2004	<i>Салат из белокочанной капусты с морковью</i>	60	0,94	3,1	5,66	54
	Капуста белокочанная - 48					
	Морковь - 6					
	Сахар - 3					
	Масло растительное - 3					
131\2004	<i>Рассольник домашний</i>	250	2,12	5	12,5	104
	Картофель - 75					
	Капуста - 20					
	Лук репка - 10					
	Морковь - 10					
	Огурцы солненные - 14					
	Масло раст - 4					
	Сметана 20% - 8					
	Вода - 180					
369\2004	<i>Рыба отварная</i>	90	17,68	0,53	0,70	78
	Рыба - 110					
	Морковь - 4					
	Лук - 4					
	Петрушка - 2					
511\2004	<i>Рис отварной</i>	150	3,62	11,97	30,04	242
	Рис — 48/135					
	Масло сливочное - 15					
	Соль — 2					
	<i>Нектар абрикосовый</i>	200	0,4	1	13,5	112
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	Хлебцы безглютеновые - 20					
	ИТОГО за Обед		27,93	26,98	65,32	650
	Полдник					
	<i>Бифидок</i>	200	5,8	5	8,2	102
	Бифидок -206					
	<i>Груша зеленая</i>	150	0	0,45	15,45	70,5
	ИТОГО за полдник		5,8	5,45	23,65	172,5
	ИТОГО за день		68,96	67,43	107,02	1293,5

Неделя: первая

День: четверг

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
311\2004	<i>Каша пшеничная молочная жидкая с сахаром</i>	150	6,87	7,59	38,75	251
	Пшено - 28					
	Соль - 2					
	Молоко - 126					
	Сахар - 14					
	Масло сливочное - 5					
	<i>Сыр твердых сортов</i>	15	3,48	4,42	0	54
	<i>Масло сливочное</i>	5	0,04	3,62	0,06	33
685\204	<i>Чай с сахаром</i>	200	0,2	0	14	14
	Чай заварка - 4					
	Вода - 200					
	Сахар - 15					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	Хлебцы безглютеновые - 20					
	ИТОГО за завтрак		13,76	21,01	55,73	412
Обед						
43\2004	<i>Салат из свеклы с яблоками</i>	60	0,68	1,30	4,69	33
	Свекла - 31					
	Яблоки - 18					
	Сметана 20% - 6					
131\2004	<i>Суп картофельный вегетарианский (без томата)</i>	250	2,18	8,98	14,45	149
	Картофель - 75					
	Лук репка - 10					
	Морковь - 10					
	Масло сливочное - 8					
	Сметана 20% - 15					
	Вода - 215					
	Петрушка — 2					
223\2001 3	<i>Рагу из овощей с мясом (говядина)</i>	200	3,2	17,4	18,2	242
	Мясо говядины (лопаточная, грудинка, покромка)-66.4					
	Картофель -64					
	Морковь-32					
	Лук репчатый-28					
	Масло растительное-8					
	Тыква-24					
	Сметана -15.2					
	Мука -4.8					
	Вода-44.8					
	Соль-0.48					
	Сливочное масло-4.8					
	<i>Нектар абрикосовый</i>	200	0,8	0	18	72
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	ИТОГО за Обед		10.03	33.06	58.26	556
Полдник						
	<i>Кефир</i>	200	6	4	8	96
	Кефир -206					
	<i>Банан</i>	200	3	1	42	192
	ИТОГО за полдник		9	5	50	288
	ИТОГО за день		32.8	59.07	163.99	1256

Неделя: первая

День: пятница

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
342\2004	<i>Омлет с сыром</i>	150	15,674	25,03	2,503	298
	Яйцо - 80					
	Молоко - 38					
	Масло сливочное - 13					
	Сыр - 19					
	<i>Масло сливочное</i>	5	0,04	3,62	0,06	33
685\2004	<i>Чай с сахаром</i>	200	0,2	0	14	14
	Чай заварка - 4					
	Вода - 200					
	Сахар - 15					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	Хлебцы безглютеновые - 20					
	ИТОГО за завтрак		3,37	34,03	19,48	405
Обед						
43\2004	<i>Салат из свежих помидоров</i>	60	0,38	12,01	2,35	119
	Помидор 36					
	Лук репка - 12					
	Масло растительное - 12					
	<i>Ши из свежей капусты вегетарианские</i>	250	2	3,73	10,28	82
	Картофель - 30					
	Лук репка - 10					
	Морковь - 10					
	Масло сливочное - 5					
	Капуста белокачанная - 50					
	Вода - 200					
	Петрушка — 2					
369\2004	<i>Рыба отварная</i>	90	17,68	0,53	0,70	78
	Рыба - 110					
	Морковь - 4					
	Лук - 4					
	Петрушка — 2					
520\2004	<i>Картофельное пюре со сливочным маслом</i>	150	3,18	4,56	22,14	142
	Картофель - 129					
	Масло сливочное — 5					
	Молоко - 23					
639\2004	<i>Компот из сухофруктов</i>	200	1,15	0	49,46	202
	Сухофрукты - 50					
	Сахар - 20					
	Вода - 200					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	ИТОГО за Обед		24,42	34,22	88,08	679
Полдник						
	<i>Сок виноградный</i>	200	0,6	0,4	32,6	96
	<i>Творог порционный</i>	100	18	9	3	169
	ИТОГО за полдник		18,6	9,4	35,6	265
	ИТОГО за день		46,39	77,65	143,16	1349

Неделя: первая

День: суббота

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
	Завтрак					
342\2004	<i>Каша «дружба» молочная жидкая</i>	150	6,7	7,34	29,42	210
	Молоко - 155					
	Сахар - 6					
	Рис - 15					
	Пшено - 10					
	Масло сливочное - 4					
49\2004	<i>Салат из моркови с курагой</i>	60	1,25	1,72	11,06	65
	Морковь - 39					
	Курага - 12					
	Сметана - 9					
	Сахар - 2					
	<i>Груша зеленая</i>	150	0	0,45	15,45	70
685\2004	<i>Чай с сахаром</i>	200	0,2	0	14	14
	Чай заварка - 4					
	Вода - 200					
	Сахар - 15					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	ИТОГО за завтрак		10,28	14,27	64,62	419
	Обед					
43\2004	<i>Салат картофельный с огурцами солеными</i>	60	0,76	9,12	5,15	106
	Картофель - 25					
	Морковь - 6					
	Лук репка - 5					
	Масло растительное - 9					
	Огурцы соленые - 15					
135\2004	<i>Суп из овощей</i>	250	1,81	3,78	11,19	86
	Капуста белокочанная - 20					
	Картофель - 50					
	Лук репка - 10					
	Морковь - 10					
	Горошек консервированный - 8					
	Масло сливочное - 5					
	Вода - 190					
369\2004	<i>Бифитекс рубленый паровой</i>	90	14,78	13,15	0,23	178
	Говядина - 72					
	Шпик - 12					
	Молоко - 6					
	Соль - 1					
520\2004	<i>Капуста тушеная (без томата и муки)</i>	150	2,99	3,81	13,68	101
	Капуста - 150					
	Масло сливочное — 5					
	Морковь - 6					
	Лук репка - 12					
	Петрушка - 3					
	Сахар - 5					
	Соль - 2					
	<i>Сок персиковый</i>	200	0,6	0	33	136
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	ИТОГО за Обед		24,11	35,24	66,17	667
	Полдник					
	<i>Ряженка</i>	200	5,8	5	8,4	108
	Ряженка - 206					
	Хлебцы безглютеновые	20	3,17	5,38	2,92	60
	ИТОГО за полдник		8,97	10,38	11,32	168
	ИТОГО за день		43,36	59,89	142,11	1254

Неделя: вторая
 День: понедельник

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
311\2004	<i>Каша рисовая молочная жидкая с сахаром</i>	150	4,99	7,02	31,83	210
	Молоко - 120					
	Сахар - 13					
	Крупа рис - 21					
	Масло сливочное - 5					
	Соль — 1,4					
	<i>Сыр твердых сортов</i>	15	3,48	4,42	0	54
	<i>Масло сливочное</i>	5	0,04	3,62	0,06	33
686\2004	<i>Чай с лимоном и сахаром</i>	200	0,2	0,1	15,42	62
	Чай заварка — 4					
	Вода — 200					
	Сахар — 15					
	Лимон — 15					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	ИТОГО за завтрак		8,36	20,54	50,23	419
Обед						
48\2013	<i>Салат из квашенной белокочанной капусты</i>	60	0,86	3,05	6,03	55
	Капуста квашенная - 49					
	Лук репка - 6					
	Масло растительное - 3					
	Сахар - 3					
139\2004	<i>Суп картофельный с бобовыми</i>	250	5,52	4,11	19,30	136
	Фасоль - 20					
	Картофель - 50					
	Лук репка - 10					
	Морковь - 10					
	Петрушка — 3					
	Масло сливочное — 5					
	Вода - 180					
438\2004	<i>Азу (без муки и томата)</i>	150	17,78	6,58	22,57	221
	Говядина - 59					
	Масло сливочное — 6					
	Лук репка — 9					
	Огурцы соленые — 11					
	Картофель — 75					
705\2004	<i>Напиток из шиповника с сахаром</i>	200	0	0	19,98	80
	Плоды шиповника — 20					
	Сахар — 20					
	Вода — 200					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	ИТОГО за Обед		27,33	19,12	70,8	552
Полдник						
	<i>Кефир</i>	200	6	4	8	96
	Кефир — 206					
	<i>Груша зеленая</i>	150	0	0,45	15,45	70,5
	ИТОГО за полдник		6	4,45	23,45	166,5
	ИТОГО за день		41,69	44,11	144,5	1137,5

Неделя: вторая
 День: вторник

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
340/2004	<i>Омлет натуральный</i>	150	10,99	15,23	2,04	189
	Молоко - 30					
	Яйца — 80					
	Масло сливочное — 7,5					
16\2004	Салат из свежих огурцов	60	0,69	2,44	1,69	31
	Огурцы — 49					
	Сметана — 12					
685\2004	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	14
	Чай заварка - 4					
	Вода - 200					
	Сахар - 15					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	ИТОГО за завтрак		15,05	23,05	20,65	294
Обед						
78\2004	<i>Икра свекольная</i>	60	0,96	5,07	5,65	72
	Свекла — 54					
	Лук репка — 11					
	Масло растительное — 5					
	Сахар — 0,7					
139\2004	<i>Щи из свежей капусты</i>	250	1,78	3,73	8,91	76
	Картофель - 30					
	Лук репка - 10					
	Морковь - 10					
	Масло сливочное - 5					
	Капуста белокочанная - 50					
	Вода - 200					
	Петрушка — 2					
411\2004	<i>Мясо отварное (говядина)</i>	90	29,29	3,92	0,55	155
	Мясо говядина - 145					
	<i>Морковь - 4</i>					
	Лук репчатый - 4					
203\2004	<i>Картофель отварной со сливочным маслом</i>	150	3,08	25,80	24,04	341
	Картофель — 145					
	Масло сливочное — 35					
631\2004	<i>Компот из яблок с сахаром (без лимонной к-ты)</i>	200	0,02	0	14,86	59
	Яблоко - 30					
	Сахар — 12					
	Вода — 200					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	ИТОГО за Обед		9,01	43,9	56,93	763
Полдник						
	Ряженка	200	5,8	5	8,4	108
	Банан	200	3	1	42	189
	ИТОГО за полдник		8,8	6	50,4	297
	ИТОГО за день		32,86	72,95	127,98	1354

Неделя: вторая

День: среда

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
311\2004	<i>Каша тиенная молочная жидкая с сахаром</i>	150	6,87	7,59	38,75	251
	Пшено - 28					
	Соль - 2					
	Молоко - 126					
	Сахар - 14					
	Масло сливочное - 5					
337\2004	<i>Яйцо вареное</i>	40	5,08	4,6	0,3	63
	Масло сливочное	5	0,04	3,62	0,06	33
686\2004	<i>Чай с лимоном и сахаром</i>	200	0,2	0,1	15,42	62
	Чай заварка — 4					
	Вода — 200					
	Сахар — 15					
	Лимон — 15					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	ИТОГО за завтрак		16,08	21,29	57,45	469
Обед						
71\2004	<i>Винегрет овощной</i>	60	0,71	5,94	4,63	75
	Свекла — 9					
	Лук репка — 9					
	Масло растительное — 6					
	Картофель — 13					
	Морковь - 6					
	Огурцы соленые — 9					
	Капуста квашенная — 9					
50\2009	<i>Суп картофельный с рыбой</i>	250	5,32	3,86	9,90	96
	Картофель — 50					
	Рыба треска — 25					
	Лук репка — 10					
	Морковь — 10					
	Масло сливочное — 5					
	Вода — 180					
	Петрушка — 3					
411\2004	<i>Мясо отварное (говядина)</i>	90	29,29	3,92	0,55	155
	Мясо говядина - 145					
	Морковь - 4					
	Лук репчатый - 4					
297\2004	<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	150	8	5,68	0,5	85
	Гречневая крупа-71					
	Вода-118					
	Соль-1					
	Масло сливочное-6					
684\2004	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	14
	Чай заварка - 4					
	Вода - 200					
	Сахар - 15					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	ИТОГО за Обед		46,69	24,78	32,5	485
Полдник						
	Сок виноградный	200	5,8	5	8,4	108
	Груша зеленая	150	0	0,45	15,45	70,5
	ИТОГО за полдник		5,8	5,45	23,85	178,5
	ИТОГО за день		67,9	51,5	113,8	1132,5

Неделя: вторая

День: четверг

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
311\2004	<i>Каша рисовая молочная жидкая с сахаром</i>	150	4,99	7,02	31,83	210
	Крупа рис - 21					
	Соль — 1,4					
	Молоко - 120					
	Сахар - 13					
	Масло сливочное - 5					
	<i>Сыр твердых сортов</i>	15	3,48	4,42	0	54
	<i>Масло сливочное</i>	5	0,04	3,62	0,06	33
684\2004	<i>Чай с сахаром</i>	200	0,2	0	14	14
	Чай заварка - 4					
	Вода - 200					
	Сахар - 15					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	ИТОГО за завтрак		11,88	20,44	48,81	371
Обед						
43\2004	<i>Салат картофельный с огурцами солеными</i>	60	0,76	8,97	5,10	105
	Картофель - 25					
	Морковь - 6					
	Лук репка - 5					
	Масло растительное - 9					
	Огурцы соленые - 15					
135\2004	<i>Суп из овощей вегетарианский</i>	250	1,81	3,78	11,19	86
	Капуста - 20					
	<i>Картофель — 50</i>					
	Морковь — 10					
	Лук репка — 10					
	Горошек консервированный - 10					
	Масло сливочное — 5					
	Вода — 190					
436\2004	<i>Картофель тушеный с мясом</i>	150	19	8,36	16,61	218
	Картофель - 85					
	Морковь - 10					
	Лук репка - 16					
	Томатное пюре — 6					
	Масло сливочное — 8					
	Мясо говядина - 83					
684\2004	<i>Чай с сахаром</i>	200	0,2	0	14	14
	Чай заварка - 4					
	Вода - 200					
	Сахар - 15					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	ИТОГО за Обед		24,94	26,49	49,82	483
Полдник						
	Бифидок	200	5,8	5	8,2	102
	Банан	200	3	1	42	189
	ИТОГО за полдник		8,8	6	50,2	291
	ИТОГО за день		45,62	52,93	148,83	1145

Неделя: вторая

День: пятница

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
	Завтрак					
492\2004	<i>Плов из отварной птицы</i>	150	16,27	20,02	23,65	340
	Крупа рис - 35					
	Масло сливочное — 8					
	Мясо курица — 73					
	Лук репка — 8					
	Морковь — 8					
	Томатное пюре — 5					
	<i>Сыр твердых сортов</i>	15	3,48	4,42	0	54
	<i>Масло сливочное</i>	5	0,04	3,62	0,06	33
684\2004	<i>Чай с сахаром</i>	200	0,2	0	14	14
	Чай заварка - 4					
	Вода - 200					
	Сахар - 15					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	ИТОГО за завтрак		23,16	33,44	40,63	501
	Обед					
43\2004	<i>Салат из свежей белокочанной капусты</i>	60	0,92	3,09	5,61	54
	Капуста — 47					
	Морковь — 6					
	Масло растительное - 3					
	Сахар — 3					
110\2004	<i>Борщ с капустой и картофелем(без томата)</i>	250	1,96	3,69	10,41	83
	Свекла - 40					
	Капуста - 20					
	<i>Картофель — 20</i>					
	Морковь — 10					
	Лук репка — 10					
	Петрушка — 3					
	Томатное пюре — 8					
	Масло сливочное — 5					
	Вода — 200					
343\2013	<i>Рыба тушеная с овощами</i>	140	14,53	7,43	6,74	152
	Рыба треска - 86					
	Морковь - 25					
	Лук репка - 11					
	Вода — 28					
	Масло растительное — 7					
	Петрушка — 3					
	Сахар - 3					
520\2004	<i>Картофельное пюре со сливочным маслом</i>	150	3,18	4,56	22,14	142
	Картофель - 129					
	Масло сливочное — 5					
	Молоко - 23					
705\2004	<i>Напиток из шиповника с сахаром</i>	200	0	0	19,98	80
	Плоды шиповника — 20					
	Сахар — 20					
	Вода — 200					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	ИТОГО за Обед		23,76	24,15	67,8	571
	Полдник					
	Сок персиковый	200	5,8	5	8,2	102
	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70
	ИТОГО за полдник		6,4	5,6	22,9	172
	ИТОГО за день		53,32	63,19	131,33	1244

Неделя: вторая
 День: суббота

№ рецептуры	Наименование пищи, наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
311\2004	<i>Каша рисовая молочная жидкая с сахаром</i>	150	4,99	7,02	31,83	210
	Крупа рис - 21					
	Соль — 1,4					
	Молоко - 120					
	Сахар - 13					
	Масло сливочное - 5					
	<i>Творог порционный (в составе только производственные молока)</i>	100	18	9	3	169
	Творог порционный 9% - 100					
684\2004	<i>Чай с сахаром</i>	200	0,2	0	14	14
	Чай заварка - 4					
	Вода - 200					
	Сахар - 15					
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	ИТОГО за завтрак		26,36	21,4	51,75	453
Обед						
50\2013	<i>Салат из свеклы отварной с растительным маслом</i>	60	0,84	4,05	4,92	60
	Свекла — 56					
	Масло растительное — 4					
	Соль — 0,6					
110\2004	<i>Суп картофельный</i>	250	2,45	6,50	19,91	148
	Картофель — 113					
	Лук репка — 10					
	Морковь — 10					
	Масло сливочное — 3					
	Вода — 180					
369\2004	<i>Рыба отварная</i>	90	17,68	0,53	0,70	78
	Рыба - 110					
	Морковь - 4					
	Лук - 4					
	Петрушка - 2					
203\2004	<i>Картофель отварной со сливочным маслом</i>	150	3,08	25,80	24,04	341
	Картофель — 145					
	Масло сливочное — 35					
	<i>Сок виноградный</i>	200	0,6	0,4	32,6	140
	<i>Хлебцы безглютеновые</i>	20	3,17	5,38	2,92	60
	ИТОГО за Обед		27,82	42,66	85,09	827
Полдник						
	Ряженка	200	5,8	5	8,4	108
	Слива	90	0,7	0,3	8,6	44
	ИТОГО за полдник		6,5	5,3	17	152
	ИТОГО за день		60,68	69,36	153,84	1432

Структура технологического паспорта пищеблока общеобразовательной организации

ПАСПОРТ

пищеблока _____
наименование общеобразовательной организации

Адрес месторасположения _____

Телефон _____ эл почта: _____

Содержание

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

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

Руководитель образовательной организации _____

Ответственный за питание обучающихся _____

Численность педагогического коллектива _____ чел.

Количество классов по уровням образования _____

Количество посадочных мест _____

Площадь обеденного зала _____

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

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

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

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

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

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфет-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 котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

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

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		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 оборудования

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

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	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 ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой

10. Характеристика бытовых помещений

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

11. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						

2	Технолог						
3	Повара						
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

12. Форма организации питания обучающихся

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

13. 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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 376304230083447847618637456882370283188412430598

Владелец Янов Дмитрий Анатольевич

Действителен с 22.04.2024 по 22.04.2025