

53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-2т	Запеканка из творога с морковью	200	20,8	12,2	35	332,7
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Джем из абрикосов	30	0,2	0	21,6	86,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
	Итого за Завтрак	470	24,7	21	77,2	595,3
	Второй завтрак					
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого за Второй завтрак	100	0,4	0,4	9,8	44,4
	Обед					
54-7з	Салат из белокочанной капусты	60	1,5	6,1	6,2	85,8
54-8с	Суп гороховый	200	6,7	4,6	16,3	133,1
54-9м	Жаркое по-домашнему	240	24,1	22,5	20,7	381,5
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4
	Итого за Обед	760	36,8	33,9	86,8	798,8
	Полдник					
Пром.	Кисломолочный продукт (для больных муковисцидозом)	200	20	20	10,2	300,8
	Итого за Полдник	200	20	20	10,2	300,8
	Итого за день	1530	81,9	75,3	184	1739,3
	Пятница, 1 неделя					
	Завтрак					
54-2з	Огурец в нарезке	60	0,4	0	1,1	6,3
54-6г	Рис отварной	150	3,6	4,8	36,4	203,5
54-9р	Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)	90	17,1	19,8	5	266,1
54-6гн	Чай со смородиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,2	30,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
	Итого за Завтрак	530	23,4	25,1	61,6	565,5

54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-1м	Бефстроганов из отварной говядины	100	15	15,5	2,4	209,3
54-6хн	Компот из вишни	200	0,3	0,1	10,2	42,8
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4
Пром.	Икра из кабачков. Консервы	40	0,8	3,6	3,1	47,4
	Итого за Обед	750	33	31,9	85,5	761
	Полдник					
	Итого за Полдник	0	0	0	0	0
	Итого за день	1410	70,6	72	152,4	1538,7
	Понедельник, 2 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-6к	Каша вязкая молочная пшеничная	200	8,3	10,1	37,6	274,9
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
	Итого за Завтрак	470	22,1	30,2	62,1	607,6
	Второй завтрак					
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого за Второй завтрак	100	0,4	0,4	9,8	44,4
	Обед					
54-7з	Салат из белокачанной капусты	60	1,5	6,1	6,2	85,8
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	200	8,6	6,1	13,9	144,9
54-15м	Плов из булгура с курицей	240	23,6	10,4	46,6	374,8
54-3хн	Компот из чернослива	200	0,5	0,2	19,4	81,3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4
	Итого за Обед	760	38,2	23,5	109,9	804,2
	Полдник					

Пром.	Кисломолочный продукт (для больных муковисцидозом)	200	20	20	20	10,2	300,8
	Итого за Полдник	200	20	20	20	10,2	300,8
	Итого за день	1530	80,7	74,1	192	1757	
	Вторник, 2 неделя						
	Завтрак						
54-3з	Помидор в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,8	
54-1г	Макаронные отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8	
54-2м	Гуляш из говядины	90	15,3	14,9	3,5	208,9	
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7	
	Итого за Завтрак	530	23,5	20,4	57,1	505,1	
	Второй завтрак						
Пром.	Кисломолочный продукт (для больных муковисцидозом)	200	20	20	10,2	300,8	
	Итого за Второй завтрак	200	20	20	10,2	300,8	
	Обед						
54-11з	Салат из моркови и яблок	60	0,5	6,1	4,3	74,3	
54-8с	Суп гороховый	200	6,7	4,6	16,3	133,1	
54-6г	Рис отварной	150	3,6	4,8	36,4	203,5	
54-9р	Рыба, запеченная в сметанном соусе (минтай)	100	19	22	5,5	295,6	
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4	
	Итого за Обед	770	33,9	38,3	101,1	884,6	
	Полдник						
54-1в	Ватрушка творожная	50	8,2	10,3	15	185,7	
Пром.	Снежок 2.5%	200	5,4	5	21,6	153	
	Итого за Полдник	250	13,6	15,3	36,6	338,7	
	Итого за день	1750	91	94	205	2029,2	

[illegible]

Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
	Итого за Завтрак	440	19,4	31,8	24,5	460,5
	Второй завтрак					
Пром.	Банан	100	1,5	0,5	21	94,5
	Итого за Второй завтрак	100	1,5	0,5	21	94,5
	Обед					
54-13з	Салат из свеклы отварной	60	0,8	2,7	4,6	45,7
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	200	4,7	5,6	5,7	92,2
54-10м	Капуста тушеная с мясом	240	26,4	26,4	16	407,3
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4
	Итого за Обед	760	36,9	35,5	65,7	729,5
	Полдник					
Пром.	Кисломолочный продукт (для больных муковисцидозом)	200	20	20	10,2	300,8
	Итого за Полдник	200	20	20	10,2	300,8
	Итого за день	1500	77,8	87,8	121,4	1585,3
	Пятница, 2 неделя					
	Завтрак					
54-2г	Запеканка из творога с морковью	150	15,6	9,2	26,2	249,6
54-5гн	Чай с облепихой и сахаром	200	0,3	0,6	7	35
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
Пром.	Джем из абрикосов	30	0,2	0	21,6	86,9
Пром.	Йогурт 2.5%	100	3,4	2,5	5,5	58,1
	Итого за Завтрак	510	21,5	12,7	72,2	488,3
	Второй завтрак					
Пром.	Кисломолочный продукт (для больных муковисцидозом)	200	20	20	10,2	300,8
	Итого за Второй завтрак	200	20	20	10,2	300,8
	Обед					

54-5з	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,6	3,1	1,8	37,5
54-3с	Рассольник Ленинградский	200	4,8	5,8	13,6	125,5
54-12м	Плов с курицей	240	32,7	9,7	39,9	377,6
54-19хн	Компот из клюквы с медом	200	0,2	0	8	32,9
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4
	Итого за Обед	760	42,3	19,3	87,1	690,9
	Полдник					
54-25хн	Кисель из клюквы	200	0,1	0	14	56,8
54-13м - для детей с целиакией	Кекс с куриным филе	75	6	2,5	3,5	60,4
	Итого за Полдник	275	6,1	2,5	17,5	117,2
	Итого за день	1745	89,9	54,5	187	1597,2
	Суббота, 2 неделя					
	Завтрак					
54-2з	Огурец в нарезке	60	0,4	0	1,1	6,3
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	90	15,1	14,3	6	212,8
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
	Итого за Завтрак	530	25,9	21	61,3	538,3
	Второй завтрак					
Пром.	Кисломолочный продукт (для больных муковисцидозом)	200	20	20	10,2	300,8
	Итого за Второй завтрак	200	20	20	10,2	300,8
	Обед					
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	200	8,6	6,1	13,9	144,9
54-9м	Жаркое по-домашнему	240	24,1	22,5	20,7	381,5
54-21хн	Кисель из брусники	200	0,1	0,1	14,8	60,7
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4
Пром.	икра из кабачков. Консервы	40	0,8	3,6	3,1	47,4

	Итого за Обед	740	37,6	33	76,3	751,9
	Полдник					
	Итого за Полдник	0	0	0	0	0
	Итого за день	1470	83,5	74	147,8	1591

Меню завтраков (для больных фенилкетонурией)

№ рецептуры	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
	Понедельник, 1 неделя					
	Завтрак					
Пром.	Молочный десерт (для детей с фенилкетонурией (ФКУ)	200	0,9	20	3,6	197,9
Пром.	Яблоко	200	0,8	0,8	19,6	88,8
	Итого за Завтрак	400	1,7	20,8	23,2	286,7
	Итого за день	400	1,7	20,8	23,2	286,7
	Вторник, 1 неделя					
	Завтрак					
Пром.	Молочно-фруктовый десерт (для детей с ФКУ)	200	0,9	20	3,7	198,4
Пром.	Груша	200	0,8	0,6	20,6	91
	Итого за Завтрак	400	1,7	20,6	24,3	289,4
	Итого за день	400	1,7	20,6	24,3	289,4
	Среда, 1 неделя					
	Завтрак					
Пром.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для детей с ФКУ)	200	0,8	20	10,2	224
Пром.	Мандарин	70	0,6	0,1	5,3	24,5
	Итого за Завтрак	270	1,4	20,1	15,5	248,5
	Итого за день	270	1,4	20,1	15,5	248,5

[illegible]

Вторник, 2 неделя									
	Завтрак								
Пром.	Груша				200	0,8	0,6	20,6	91
Пром.	Молочно-фруктовый десерт (для детей с ФКУ)				200	0,9	20	3,7	198,4
	Итого за Завтрак				400	1,7	20,6	24,3	289,4
	Итого за день				400	1,7	20,6	24,3	289,4
Среда, 2 неделя									
	Завтрак								
Пром.	Мандарин				70	0,6	0,1	5,3	24,5
Пром.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для детей с ФКУ)				200	0,8	20	10,2	224
	Итого за Завтрак				270	1,4	20,1	15,5	248,5
	Итого за день				270	1,4	20,1	15,5	248,5
Четверг, 2 неделя									
	Завтрак								
Пром.	Молочный десерт (для детей с ФКУ)				200	0,9	20	3,6	197,9
Пром.	Банан				150	2,3	0,8	31,5	141,8
	Итого за Завтрак				350	3,2	20,8	35,1	339,7
	Итого за день				350	3,2	20,8	35,1	339,7
Пятница, 2 неделя									
	Завтрак								
Пром.	Апельсин				200	1,8	0,4	16,2	75,6
Пром.	Молочно-фруктовый десерт (для детей с ФКУ)				200	0,9	20	3,7	198,4
	Итого за Завтрак				400	2,7	20,4	19,9	274
	Итого за день				400	2,7	20,4	19,9	274
Суббота, 2 неделя									
	Завтрак								

Пром.	Груша	200	0,8	0,6	20,6	91
Пром.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для детей с ФКУ)	200	0,8	20	10,2	224
	Итого за Завтрак	400	1,6	20,6	30,8	315
	Итого за день	400	1,6	20,6	30,8	315

* - в случае если отсутствует возможность включения в меню десертов для детей с ФКУ, допускается увеличение объема специализированной диетической смеси для детей с ФКУ;

** - графа итого приведена без учета количества выдаваемой специализированной диетической смеси для детей с ФКУ.

Меню обедов (для больных фенилкетонурией)

№ рецептуры	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
	Понедельник, 1 неделя					
	Обед					
54-8з	Салат из белокачанной капусты с морковью	120	2	12,1	11,6	163,1
Пром.	Молочный десерт (для детей с ФКУ)	200	0,9	20	3,6	197,9
	Итого за Обед	320	2,9	32,1	15,2	361
	Итого за день	320	2,9	32,1	15,2	361
	Вторник, 1 неделя					
	Обед					
54-5з	Салат из свежих помидоров и огурцов	120	1,2	6,2	3,7	74,9
Пром.	Молочно-фруктовый десерт (для детей с ФКУ)	200	0,9	20	3,7	198,4
	Итого за Обед	320	2,1	26,2	7,4	273,3
	Итого за день	320	2,1	26,2	7,4	273,3
	Среда, 1 неделя					

	Обед								
54-14з	Салат из свеклы с курагой и изюмом	120	2,1	6,5	20			146,7	
Пром.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для детей с ФКУ)	200	0,8	20	10,2			224	
	Итого за Обед	320	2,9	26,5	30,2			370,7	
	Итого за день	320	2,9	26,5	30,2			370,7	
	Четверг, 1 неделя								
	Обед								
54-7з	Салат из белокачанной капусты	120	3	12,2	12,5			171,5	
Пром.	Молочный десерт (для детей с ФКУ)	200	0,9	20	3,6			197,9	
	Итого за Обед	320	3,9	32,2	16,1			369,4	
	Итого за день	320	3,9	32,2	16,1			369,4	
	Пятница, 1 неделя								
	Обед								
54-11з	Салат из моркови и яблок	120	1,1	12,2	8,6			148,5	
Пром.	Молочно-фруктовый десерт (для детей с ФКУ)	200	0,9	20	3,7			198,4	
	Итого за Обед	320	2	32,2	12,3			346,9	
	Итого за день	320	2	32,2	12,3			346,9	
	Суббота, 1 неделя								
	Обед								
54-13з	Салат из свеклы отварной	120	1,6	5,4	9,1			91,3	
Пром.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для детей с ФКУ)	200	0,8	20	10,2			224	
	Итого за Обед	320	2,4	25,4	19,3			315,3	
	Итого за день	320	2,4	25,4	19,3			315,3	
	Понедельник, 2 неделя								
	Обед								

54-8з	Салат из белокачанной капусты с морковью	120	2	12,1	11,6	163,1
Пром.	Молочный десерт (для детей с ФКУ)	200	0,9	20	3,6	197,9
	Итого за Обед	320	2,9	32,1	15,2	361
	Итого за день	320	2,9	32,1	15,2	361
	Вторник, 2 неделя					
	Обед					
54-5з	Салат из свежих помидоров и огурцов	120	1,2	6,2	3,7	74,9
Пром.	Молочно-фруктовый десерт (для детей с ФКУ)	200	0,9	20	3,7	198,4
	Итого за Обед	320	2,1	26,2	7,4	273,3
	Итого за день	320	2,1	26,2	7,4	273,3
	Среда, 2 неделя					
	Обед					
54-14з	Салат из свеклы с курагой и изюмом	120	2,1	6,5	20	146,7
Пром.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для детей с ФКУ)	200	0,8	20	10,2	224
	Итого за Обед	320	2,9	26,5	30,2	370,7
	Итого за день	320	2,9	26,5	30,2	370,7
	Четверг, 2 неделя					
	Обед					
54-7з	Салат из белокачанной капусты	120	3	12,2	12,5	171,5
Пром.	Молочный десерт (для детей с ФКУ)	200	0,9	20	3,6	197,9
	Итого за Обед	320	3,9	32,2	16,1	369,4
	Итого за день	320	3,9	32,2	16,1	369,4
	Пятница, 2 неделя					
	Обед					
54-11з	Салат из моркови и яблок	120	1,1	12,2	8,6	148,5
Пром.	Молочно-фруктовый десерт (для детей с ФКУ)	200	0,9	20	3,7	198,4

	Итого за Обед	320	2	32,2	12,3	346,9
	Итого за день	320	2	32,2	12,3	346,9
	Суббота, 2 недели					
	Обед					
54-13з	Салат из свеклы отварной	120	1,6	5,4	9,1	91,3
Пром.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для детей с ФКУ)	200	0,8	20	10,2	224
	Итого за Обед	320	2,4	25,4	19,3	315,3
	Итого за день	320	2,4	25,4	19,3	315,3

* - в случае если отсутствует возможность включения в меню десертов для детей с ФКУ, допускается увеличение объема специализированной диетической смеси для детей с ФКУ;

** - графа итого приведена без учета количества выдаваемой специализированной диетической смеси для детей с ФКУ.

Раздел 3. Модернизация материально-технической базы пищеблоков

3.1. Техничко-технические условия по обеспечению производства безопасного и качественного питания обучающихся

Для создания условий обеспечения качественного приготовления кулинарной продукции в пищеблоках образовательных организациях оборудование, инвентарь, посуда и тара должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.4.282-26 и выполнены из материалов, соответствующих гигиеническим требованиям, изложенным в разделе 16 «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами» Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе».

Организация горячего питания обучающихся по месту учебы должна осуществляться, как правило, в школьных столовых, состав и площади помещений которых следует принимать в зависимости от проектного количества классов и численности обучающихся в них.

В небольших по вместимости начальных (особенно сельских) школах, где функционирование отдельной столовой нецелесообразно, организация питания учащихся может осуществляться на договорной основе в близлежащих предприятиях общественного питания в установленное по графику время. При удалении столовой от школы на расстояние 3–5 км необходимо оборудовать отдельное помещение, доставляя горячее питание в групповых термосах от базовой столовой.

Объемно-планировочные и конструктивные решения школьных столовых, санитарно-технические и электротехнические устройства, противопожарные и другие требования, предъявляемые к ним, должны приниматься в соответствии с действующими нормами и правилами.

При организации питания необходимо учитывать тип пищеблока образовательной организации и, в случае, если пищеблок не предназначен для работы на сырье, отдавать приоритет использованию оператора питания, куда будет поставляться сельскохозяйственная продукция, осуществляться ее контроль, переработка, производство продукции высокой степени готовности (полуфабрикаты) и их дальнейшая поставка в образовательные организации.

Обеденные залы школьных столовых должны быть по возможности квадратной или прямоугольной формы, иметь соответствующим образом оформленный современный и эстетичный интерьер. Светильники необходимо подвешивать на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый свет должен быть не ярким, а легким, рассеянным.

Для организации приема пищи зал столовой необходимо оборудовать столами квадратной или прямоугольной формы, а также стульями или скамейками. Поверхность столов должна быть легко моющейся, устойчивой

против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие.

Особое внимание необходимо уделять возможности соблюдения личной гигиены школьников, количество рукомойников должно соответствовать наполняемости школы, должны быть предусмотрены мыльницы либо дозаторы жидкого мыла, электрические сушилки либо бумажные полотенца.

При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

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

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

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

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 г, поэтому для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 х 150 г).

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

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 гастроемкостями установленными 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 мл, 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. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования (таблицы 7, 8).

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 подачей горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;
- раковина для мытья рук;
- два цельнометаллических производственных стола: один – для термоконтейнеров, второй – для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);
- холодильник (холодильный шкаф);
- стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

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

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

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

Таблица 7. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций

Наименование производственного помещения	Оборудование
1	2
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные 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 и/или овощерезательная машина, холодильник, 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
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 и/или 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
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, хлебoreзательная 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, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд, холодильный прилавок (витрина, секция), термометр
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 для мытья кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная для мытья 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

Таблица 8. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования пищеблоков общеобразовательных организаций

Наименование производственного оборудования	Техническая характеристика
1	2
Пароконвектомат	Пароконвектомат предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов. Модель оснащена душем для мойки и дверью с двойным остеклением. Пароконвектомат должен иметь открывающееся внутреннее стекло дверцы, позволяющее полностью мыть стекла двери с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении. Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали. За процесс парообразования в таких аппаратах отвечает специальное устройство – бойлер (парогенератор), который способен вырабатывать пар заданной поваром температуры. Количество уровней не менее 6 шт. Расстояние между уровнями не менее 70 мм. Напряжение пароконвектомата не менее 380 В. Внутренний размер гастроемкостей, вмещаемых в пароконвектомат, должен быть не более 530х325 мм. Внешний размер гастроемкостей, вмещаемых в пароконвектомат, должен быть не менее 500х300 мм. Пароконвектомат должен иметь таймер с максимальным временем установки от 9 до 15 ч. Количество воздушных ТЭНов не менее 3 шт. Пароконвектомат должен иметь трехканальный температурный шуп.
Электрическая, сковорода	Сковорода электрическая опрокидывающаяся предназначена для пассерования овощей и жарки мясных, рыбных и овощных изделий на предприятиях общественного питания. Сковорода представляет

	собой чугунную чашу, установленную на кронштейнах. Материал чаши — чугун, обеспечивает отличное качество при приготовлении блюд.
Электрическая плита	Плита используется для приготовления первых, вторых и третьих блюд. Исполнение устройства напольное с жарочным шкафом, 6 чугунных квадратных конфорок. Максимальная температура конфорки 480 °С, время разогрева не более 30 минут. Температура жарочного шкафа регулируется от 20 до 270 °С. Управление верхним и нижним ТЭНом независимо друг от друга. Панель управления электромеханическая. Плита изготовлена из нержавеющей стали.
Расстоечный шкаф	Тепловой расстоечный шкаф предназначен для расстойки теста (придания ему пышности) перед выпеканием хлебобулочных и кондитерских изделий в конвекционных печах или другом тепловом оборудовании. Оснащён лотком для сбора конденсата. Корпус и внутренняя поверхность рабочей камеры изготовлены из нержавеющей стали.
Пищеварочный котёл	Стационарный пищеварительный электрический котел используется для приготовления бульонов, напитков и кипячения воды.
Духовой (жарочный) шкаф	Жарочный шкаф используется для жарки, выпечки, запеканий. Каждая духовка имеет три эмалированных противня. Изделие имеет плавную раздельную регулировку температуры в жарочном шкафу в диапазоне 100-280 °С. Нагрев каждой духовки осуществляется горелкой, равномерно распределяющей тепло в объеме жарочного шкафа. Изделие имеет крашенные подставку, крышку, боковые и заднюю стенки. Лицевая часть шкафа выполнена полностью из нержавеющей стали. Внутренняя поверхность духовок покрыта высококачественной эмалью. Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки.
Пекарский шкаф	Шкаф пекарский для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Работает в температурном диапазоне от 65 до 270 °С. В него встроен аварийный термоограничитель, который предохраняет шкаф пекарский от перегрева свыше 300 °С.
Низкотемпературный холодильный шкаф	Промышленный холодильный шкаф предназначен для хранения напитков, продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд в замороженном состоянии.
Среднетемпературный холодильный шкаф	Шкаф холодильный должен быть предназначен для кратковременного хранения, охлаждения и охлаждения пищевых продуктов и напитков. Габаритная длина шкафа должна быть не менее 700 мм. Габаритная ширина шкафа должна быть не менее 700 мм. Габаритная высота шкафа должна быть не менее 2000 мм не более 2100 мм. Шкаф холодильный должен иметь цельнозаливной пенополиуретаном корпус с толщиной стенок камеры не менее 50 мм. Материал изготовления корпуса нержавеющая сталь. Минимальное (нижнее) значение рабочей температуры шкафа холодильного должно быть не менее минус 5 °С, максимальное (верхнее) значение рабочей температуры шкафа должно быть плюс 5 °С. Объем камеры, полезный, должен быть не менее 0,49 м ³ . Условия окружающей среды для эксплуатации шкафа холодильного, максимальная температура, допустимая, не менее плюс 43 °С.
Универсальный	Машина кухонная универсальная предназначена для механизации

привод	основных процессов переработки пищевых продуктов. – ПМ — приводной механизм; – ММ — мясорубка; – МО — механизм овощерезательно-протирочный; – ВМ — механизм для взбивания и перемешивания; – П-01 — подставка.
Картофелеочистительная машина	Прибор предназначен для очистки картофеля и других корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры.
Хлеборезательная машина	Хлеборезка используется для нарезки хлеба в больших количествах. Корпус и защитная шторка выполнены из нержавеющей стали, нож – из нержавеющей стали. Особенности: Регулятор настройки толщины нарезки (регулирующая скоба) Двойная электронная система защиты от травматизма: концевые выключатели на крышке лотка загрузки и крышке приемного лотка Защитная шторка для предотвращения доступа рук в зону нарезки хлеба со стороны приемного лотка.
Слайсер	Электрический слайсер применяется для быстрой нарезки овощей и других пищевых продуктов на ломтики заданной толщины. Корпус выполнен из алюминия. Конструкция устройства обеспечивает максимальную безопасность в работе. Регулируемая толщина нарезки.
Котлетоформовочный автомат	Котлетный автомат предназначен для дозирования и формирования котлет из мясного и рыбного фарша.
Тестомесильная машина	Тестомес напольный предназначен для замеса теста для разнообразной выпечки – сдобы и кондитерских изделий, пирожков, а также для производства тестовых полуфабрикатов.
Овощерезательная машина	Прибор предназначен для нарезки сырых и вареных овощей и фруктов. Привод овощерезки позволяет осуществлять обработку продуктов либо через серповидное отверстие – давилкой, либо через отверстие диаметром 52 мм – толкателем.
Электромясорубка	Мясорубка используется для измельчения мясной и рыбной продукции с целью изготовления фарша, а также вторичного измельчения фарша для котлет. Состоит из привода и самой мясорубки. Сама мясорубка представляет собой алюминиевый корпус с облицовкой из нержавеющей стали, в котором происходит вращение шнека, зажимное кольцо, набор ножей, набор решеток (одна подрезная и две с отверстиями), упорное кольцо и подрезной нож.
Ванна для обработки яиц	Моечная ванна предназначена для санитарной обработки яиц. Сварной каркас раковины выполнены из нержавеющей стали.
Туннельная посудомоечная машина	Туннельная посудомоечная машина предназначена для мытья, ополаскивания мисок, тарелок, чашек, подносов и др. Проводится с жидкими моющими средствами.
Раковина для мытья рук	Раковина цельнотянутая выполнена из нержавеющей стали, имеет борт с пристенной стороны и отверстие под смеситель.
Моечная ванная	Моечная ванна используется для мойки продуктов питания, посуды и кухонных принадлежностей. Каркас и емкости выполнены из нержавеющей стали.
Посудомоечная машина	Посудомоечная машина должна быть предназначена для мойки столовых приборов, тарелок, стаканов, чашек. Тип посудомоечной машины: купольный. Купол посудомоечной машиной должен быть

	оснащён смотровым стеклом для обзора моечной камеры, подсветкой и ручкой для поднятия. Номинальная потребляемая мощность, общая, машины посудомоечной должна быть не более 13,5 кВт.
Ванна для мытья столовой посуды	Ванна предназначена для мытья посуды и кухонного инвентаря. Оснащена регулируемыми по высоте ножками. Емкость выполнена из нержавеющей стали.
Шкаф для хранения хлеба	Изготовлен из нержавеющей стали, двери распашные с замком, с перфорацией, имеются деревянные полки.
Стеллаж	Назначение стеллажа заключается в использовании его в качестве места хранения готовых пищевых продуктов и кухонных принадлежностей.
Производственный стол	Стол рабочий пристенный со сборно-разборной конструкцией. Столешница из пищевой нержавеющей стали и каркас из конструкционного профиля нержавеющей стали.
Мармит для раздачи	Мармит используется в составе линий раздач для поддержания первых блюд в горячем состоянии. Модель оснащена конфорками с регулировкой мощности, подсветкой, полкой и регулируемыми по высоте ножками.
Холодильная витрина	Прилавок-витрина холодильный с ровной охлаждаемой столешницей используется для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителям.
Прилавок нейтральный для раздачи	Нейтральный прилавок линии раздачи предназначен для демонстрации и кратковременного хранения продуктов питания, готовых блюд, напитков и посуды.
Контрольные весы	Весы имеют практичную конструкцию с надежным корпусом.
Весы напольные	Напольные весы предназначены для взвешивания грузов, продуктов, полуфабрикатов, мешков на складах пищеблока.
Психрометр	Психрометр предназначен для измерения относительной влажности и температуры воздуха.
Бактерицидная установка	Установка применяется для обеззараживания воздуха
Настенные часы	Электронные настенные часы

3.2. Сводные данные по материально-техническому оснащению пищеблоков общеобразовательных организаций и прогноз замены оборудования в них

В регионе сформирована информация о состоянии материально-технического оснащения пищеблоков и столовых образовательных организаций (таблицы 9 и 10).

Таблица 9. Количественные показатели оборудования пищеблоков общеобразовательных организаций

№ п/п	Муниципальный округ, муниципальный район, городской округ	Средний % изношенности оборудования на пищеблоках
1	г. Владимир	60
2	г. Гусь-Хрустальный	19
3	г. Ковров	32

4	окр. Муром	38
5	окр. Покров	55,7
6	ЗАТО г. Радужный	86
7	Александровский МО	55
8	Вязниковский р-н	45
9	Гороховецкий МО	73,4
10	Гусь-Хрустальный МО	44,3
11	Камешковский МО	75
12	Киржачский МО	58
13	Ковровский р-н	24
14	Кольчугинский МО	90
15	Меленковский МО	78
16	Петушинский МО	30
17	Селивановский МО	25
18	Собинский МО	86,8
19	Судогодский МО	21
20	Суздальский р-н	75,3
21	Юрьев-Польский МО	63
	Всего в муниципальных ОУ	54,02
	В государственных ОУ	64,22
	ИТОГО	54,49

Таблица 10. Прогнозные значения замены оборудования

№ п/п	Муниципальный округ, муниципальный район, городской округ	Количество оборудования пищеблоков школ, которое нуждается в замене, ед.	Прогнозные значения замены оборудования, ед.				
			2026 г.	2027 г.	2028 г.	2029 г.	2030 г.
1	г. Владимир	55	18	10	9	9	9
2	г. Гусь-Хрустальный	14	0	3	6	3	2
3	г. Ковров	84	14	25	25	16	4
4	окр. Муром	188	188	0	0	0	0
5	окр. Покров	16	1	6	4	2	3
6	ЗАТО г. Радужный	6	0	1	2	2	1
7	Александровский МО	22	2	5	5	5	5
8	Вязниковский р-н	141	19	48	30	24	20
9	Гороховецкий МО	47	0	36	5	4	2
10	Гусь-Хрустальный МО	30	18	3	2	3	4

11	Камешковский МО	152	80	51	11	6	4
12	Киржачский МО	121	12	15	31	31	32
13	Ковровский р-н	9	3	2	2	1	1
14	Кольчугинский МО	20	7	3	4	3	3
15	Меленковский МО	38	9	9	14	3	3
16	Петушинский МО	25	4	11	5	3	2
17	Селивановский МО	0	0	0	0	0	0
18	Собинский МО	43	2	8	12	11	10
19	Судогодский МО	34	0	14	11	3	6
20	Суздальский р-н	46	5	21	11	7	2
21	Юрьев-Польский МО	40	5	11	11	5	8
	Всего в муниципальных ОУ	1131	387	282	200	141	121
	В государственных ОУ	86	19	24	16	16	11
	ИТОГО	1217	406	306	216	157	132

В соответствии с положениями СанПиН 1.2.3685-21 общая площадь обеденного зала для общеобразовательных организаций рассчитывается, исходя из рекомендаций не менее 0,7 м² на 1 посадочное место. Питание должно быть обеспечено не более чем в 3 смены.

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

Раздел 4. Система управления организацией питания в регионе

4.1. Локальные нормативные акты для осуществления питания обучающихся в общеобразовательных организациях

Управление организаций 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 11 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательной организации.

Таблица 11. Перечень нормативных документов, необходимых для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализации	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 об обучающихся из социально незащищенных семей	Один раз в три года, ежегодная актуализация	Ответственный за питание
5	Положение об организации рационального питания обучающихся на платной основе	Один раз в три года, ежегодная актуализация	Ответственный за питание
6	Положение о бракеражной комиссии	Один раз в три года, ежегодная актуализация	Ответственный за питание
7	Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	Один раз в три года, ежегодная актуализация	Ответственный за питание
8	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся	Один раз в три года, ежегодная актуализация	Ответственный за питание
9	Положение о порядке доступа в столовую общеобразовательной организации	Один раз в три года, ежегодная актуализация	Ответственный за питание
10	Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся	Один раз в три года, ежегодная актуализация	Ответственный за питание, зав. производством
11	Технологический паспорт пищеблока	Один раз в пять лет, ежегодная актуализация	Заведующий производством
12	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	Один раз в три года, ежегодная актуализация	Заведующий производством
13	Примерное (циклическое) меню на две возрастные группы: 7-11 лет, 12 лет и старше, и два сезона — осенне-зимний и весенне-летний	Один раз в три года, ежегодная актуализация	Ответственный за питание, зав. производством
14	Ежедневное меню	Ежедневно	Заведующий производством
15	Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год)	От одного года до трех лет	Руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством

16	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	Ежегодно	Руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством
17	Приказ об организации питания с указанием ответственного лица	На определенный период	Руководитель образовательной организации
18	Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания	Один раз в три года, ежегодная актуализация	Ответственный за питание, классные руководители
19	Рабочая программа «Здоровое питание»	Один раз в три года, ежегодная актуализация	Ответственный за питание, классные руководители
Приказы и планы, принимаемые в образовательной организации			
20	Приказ об организации питания обучающихся образовательной организации на текущий период	Ежегодно	Руководитель образовательной организации
21	Приказ о создании бракеражных комиссий	Ежегодно	Руководитель образовательной организации
22	Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности экологически чистой питьевой водой (диспенсеры, спенсеры, кипяченая вода)	Ежегодно	Руководитель образовательной организации
23	Приказ по утверждению графика приема пищи	Ежегодно	Руководитель образовательной организации
24	Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей на бесплатное питание, подтверждающие документы)	Ежегодно	Руководитель образовательной организации
25	Приказ об утверждении общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей	Ежегодно	Руководитель образовательной организации
26	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой	Ежегодно	Ответственный за питание, зав. производством
27	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	Ежегодно	Ответственный за питание, зав. производством

28	План проведения метрологических работ по поверке измерительного оборудования	Ежегодно	Ответственный за питание, зав. производством
29	План технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания	На три года, ежегодная актуализация	Ответственный за питание, зав. производством
30	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	Ежегодно	Ответственный за питание, зав. производством
31	Приказ о размещении на сайте образовательной организации необходимых материалов по организации питания	С ежегодной актуализацией	Руководитель образовательной организации, ответственный за питание
Документы, подтверждающие выполнения требований к организации питания			
32	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.	Постоянно	Ответственный за питание
33	Гигиенический журнал (сотрудники)	Постоянно	зав. производством
34	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Постоянно	зав. производством
35	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Постоянно	зав. производством
36	Журнал учета Температурного режима холодильного оборудования	Постоянно	зав. производством
37	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Постоянно	зав. производством
38	Ведомость контроля за рационом питания	Периодически	Ответственный за питание
39	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	Ежегодно	Ответственный за питание

40	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на выполнение поверки весо-измерительного оборудования	Ежегодно	Ответственный за питание
41	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	Ежегодно	Ответственный за питание
42	Договор на вывоз пищевых отходов из пищеблока	Ежегодно	Ответственный за питание

Ряд документов может быть сгруппирован в едином документе, например, в положении о работе школьной столовой.

В таблице 12 представлены критерии эффективности организации питания обучающихся образовательных организаций региона.

Таблица 12. Индикаторы эффективности организации питания и оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся образовательных учреждений региона

№ п/п	Критерии оценки результатов организации питания обучающихся	Содержание критерия
1	Наличие на сайте школы раздела «Организация питания в образовательной организации»	Информационное обеспечение организации питания обучающихся и их родителей, всех заинтересованных сторон (приказ Рособнадзора от 04.08.2023 № 1493, пункт 2.7 МР 2.4.0179-20)
2	Размещение меню на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдение требований к оформлению и содержанию меню – по показателям СанПиН и по показателям Федерального центра мониторинга питания обучающихся (ФЦМПО)	Ссылка направлена ФЦМПО; должна быть активна
3	Наличие на сайте школы ежедневного меню основного (организованного) питания для обучающихся начальных классов и обучающихся 12 лет и старше	Утвержденное меню, наличие подписи (подпункт 7 пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26, пункт 2.7 МР 2.4.0179-20)
4	Наличие данных согласования и утверждения основного (организованного) меню в установленном порядке	Соответствие требованиям (подпункт 3 пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26)
5	Наличие информации по калорийности блюд и по приемам пищи	Соответствие требованиям (подпункт 7 пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26)
6	Наличие информации о содержании основных пищевых веществ, макро и микронутриентов (витаминов и минеральных веществ)	СанПиН 2.3/2.4.4282-26, приложение № 10, МР 2.3.6.0233-21, пункт 11.2)
7	Соответствие фактической массы блюд установленным нормам	Соответствие СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (таблицы 1,2 приложения № 9)

8	Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленным нормам	Соответствие СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (таблица 3 приложения № 9)
9	Наличие комиссии по контролю качества питания с участием родителей	Положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания обучающихся с участием родителей
10	Уровень охвата горячим питанием обучающихся в процентах к общей численности 5-11 классов, охват горячим питанием обучающихся за родительскую плату, 5-11 классы, %	Положительная динамика охвата горячим питанием, охват горячим питанием
11	Наличие у обучающихся возможности выбора блюд с учетом индивидуальных предпочтений	Предоставлен выбор блюд только завтрака, выбор блюд только обеда, выбор блюд завтрака и обеда, выбор только первых или горячих блюд
12	Наличие специальных видов меню для детей с пищевыми особенностями питания (лечебное, диетическое)	Разработано лечебно-диетическое меню для всех категорий отклонений здоровья школьников
13	Уровень оснащения технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых с учетом источников финансирования, (% нового оборудования)	Оформлен технологический паспорт пищеблока, достигнуто улучшение оснащения пищеблока за счет внебюджетных средств, обеспеченность посадочными местами, мебелью и оборудованием для столовых
14	Ведение информации о здоровье обучающихся в электронном виде, %	Электронная медицинская карта, электронный «паспорт здоровья», количество показателей, характеризующих здоровье школьника. Регулярность проведения наблюдений здоровья школьника, наличие положительной динамики при наблюдении здоровья, заболевания, выявленные в период обучения в школе.

4.2. Использование принципов ХАССП при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций

В настоящее время в общественном питании основным инструментом в обеспечении безопасности пищевой продукции является ХАССП – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Смысл внедрения программы ХАССП заключается в том, чтобы выявить и взять под системный контроль все критические контрольные точки предприятия, то есть те этапы производства, на которых нарушения технологических и санитарных норм могут привести к неустраняемым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта.

В пищеблоках общеобразовательных организаций региона, согласно штатному расписанию, работают 892 человек, из них 110 (12,3 %) прошли

обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП (таблица 13).

Кроме того, на базе общеобразовательных организаций работают 770 работников аутсорсинговых организаций, из которых 315 (40,9 %) прошли обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП.

Таблица 13. Информация о работниках пищеблоков общеобразовательных организаций, прошедших обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП

№ п/п	Муниципальный округ, муниципальный район, городской округ	Количество штатных работников пищеблоков школ		Количество работников пищеблоков аутсорсинговых организаций	
		всего в 2025/2026 учебном году, чел.	из них прошедших обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП, чел.	всего в 2025/2026 учебном году, чел.	из них прошедших обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП, чел.
1	г. Владимир	0	0	244	244
2	г. Гусь-Хрустальный	74	0	0	0
3	г. Ковров	0	0	101	0
4	окр. Муром	141	0	120	0
5	окр. Покров	0	0	27	0
6	ЗАТО г. Радужный	23	12	0	0
7	Александровский МО	0	0	118	19
8	Вязниковский р-н	63	63	0	0
9	Гороховецкий МО	19	0	0	0
10	Гусь-Хрустальный МО	82	0	0	0
11	Камешковский МО	18	0	14	0
12	Киржачский МО	0	0	38	12
13	Ковровский р-н	35	0	15	0
14	Кольчугинский МО	0	0	51	15
15	Меленковский МО	54	0	0	0
16	Петушинский МО	0	0	21	21
17	Селивановский МО	24	0	0	0
18	Собинский МО	76	2	0	0
19	Судогодский МО	60	0	0	0
20	Суздальский р-н	48	1	8	1
21	Юрьев-Польский МО	47	0	0	0
	Всего в муниципальных ОУ	764	78	757	312
	В государственных ОУ	128	32	13	3
	ИТОГО	892	110	770	315

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков

Таблица А.1. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков Российской Федерации

№ п/ п	Показатели (в сут.)	Возрастные группы											
		0– 3 мес.	4– 6 мес.	7– 12 мес.	от 1 года до 2 лет	от 2 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 11 лет	от 11 до 14 лет		от 14 до 18 лет		
									мальч ики	девоч ки	юнош и	девуш ки	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
	Энергия и пищевые вещества												
1	Энергия, ккал	115*	115*	110*	1 200	1 400	1 800	2 100	2 500	2 300	2 900	2 500	
2	Белок, г	—	—	—	36	42	54	63	75	69	87	75	
	*в т. ч. животный (%)	—	—	—	70		65	60					
	** г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	—	—	—	—	—	—	—	—	
	% по ккал	—	—	—	12								
3	Жиры, г	6,5*	6*	5,5*	40	47	60	70	83	77	97	83	
	Жир, % по ккал	—	—	—	30								
	ПНЖК, % по ккал	—	—	—	5–10						6–10		
	Омега-6, % по ккал	—	—	—	4–9						5–8		
	Омега-3, % по ккал	—	—	—	0,8–1						1–2		
	Холестерин, мг				< 300								
4	Углеводы, г	13*	13*	13*	174	203	261	305	363	334	421	363	
	Углеводы, % по ккал	—	—	—	58								
	в т. ч. сахар, % по ккал				< 10								
	Пищевые волокна, г	—	—	—	8		10	15	20				
	Витамины												
5	Витамин С, мг	30	35	40	45		50	60	70	60	90	70	
	Витамин В ₁ , мг	0,3	0,4	0,5	0,8		0,9	1,1	1,3		1,5	1,3	
	Витамин В ₂ , мг	0,4	0,5	0,6	0,9		1,0	1,2	1,5		1,8	1,5	
	Витамин В ₆ , мг	0,4	0,5	0,6	0,9		1,2	1,5	1,7	1,6	2,0	1,6	
	Ниацин, мг	5,0	6,0	7,0	8,0		11,0	15,0	18,0		20,0	18,00	
	Витамин В ₁₂ , мкг	0,3	0,4	0,5	0,7		1,5	2,0	3,0				
	Фолаты, мкг	50		60	100		200		300–400		400		
	Пантотеновая кислота, мг	1,0	1,5	2,0	2,5		3,0		3,5		5,0	4,0	
	Биотин, мкг	10			10		15	20	25		50		
	Витамин А, мкг рет. экв	400			450		500	700	1 000	800	1 000	800	
	Витамин Е, мг ток. экв	3,0		4,0			7,0	10,0	12,0	12,0	15,0	15,0	
	Витамин D, мкг	10,0											
	Витамин К, мкг	30			30		55	60	80	70	120	100	
		Минеральные вещества											
	Кальций, мг	400	500	600	800		900	1 100	1 200				
	Фосфор, мг	300	400	500	700		800	1 100	1 200				
	Магний, мг	55	60	70	80		200	250	300	300	400	400	
	Калий, мг	—	—	—	400		600	900	1 500		2 500		
	Натрий, мг	200	280	350	500		700	1 000	1 100		1 300		
	Хлориды, мг	300	450	550	800		1 100	1 700	1 900		2 300		

Железо, мг	4,0	7,0		10,0		12,0	15,0	18,0
Цинк, мг	3,0	4,0		5,0	8,0	10,0	12,0	
Йод, мг	0,06			0,07	0,10	0,12	0,13	0,15
Медь, мг	0,5	0,3		0,5	0,6	0,7	0,8	1,0
Селен, мг	0,01	0,012		0,015	0,02	0,03	0,04	0,05
Хром, мкг	—	—	—	11	15		25	35
Фтор, мг	1,0	1,0	1,2	1,4	2,0	3,0	4,0	4,0

*Потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в г/кг массы тела.

**Потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов питания
для обучающихся в общеобразовательных организациях**

Таблица Б.1. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов питания для обучающихся в общеобразовательных организациях

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7–11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10 % от общего количества овощей), в т. ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т. ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5–9 % м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащей сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Перечень сырья, не используемого для производства продуктов детского питания для детей школьного возраста. Перечень продукции, которая не должна содержаться в готовых продуктах детского питания для детей школьного возраста

1. Пищевая продукция без маркировки и/или с истекшими сроками годности и/или признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и/или поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «самокваш».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5 %).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9 % жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5 % и более 3,5 % жирности; кисломолочные напитки менее 2,5 % и более 3,5 % жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Рекомендации для замены продуктов и блюд при организации питания обучающихся

Таблица Г.1. Данные для замены продуктов и блюд при организации питания обучающихся

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 лося (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

Приложение Д**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации****ПАСПОРТ**

пищеблока _____
(наименование образовательной организации)

Адрес места расположения _____

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, указывается 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 класс			
	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,	% от числа

			чел.	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 школьные базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоотовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производственны е помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Догоотовочный 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	Производственно е 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	процент изношенности оборудования

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

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изгото вления	срок службы	сроки профилактиче ского осмотра
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное						

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведен ие метролог ических работ	проведение ремонта	план приобре тения нового и замена старого оборудо вания	ответств енный за состояни е оборудов ания	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное						

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

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

9. Характеристика бытовых помещений

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

10. Штатное расписание работников пищеблока

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

11. Форма организации питания обучающихся

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

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организации 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