

Меню для организации питания детей в возрасте 11 лет и старше, страдающих сахарным диабетом

№ рецептуры	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность	ХЕ
		г	г	г	г	ккал	
	Понедельник, 1 неделя						
	Завтрак						
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,6	5,9	0	71,7	0
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	250	10,7	14,1	42,9	341	3,6
54-29гн	Чай со смородиной и сиропом стевии	200	0,3	0,1	2,3	11,3	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,6
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,8
	Итого за Завтрак	510	18,4	20,5	61,7	505,1	5,14
	Второй завтрак						
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,8
	Итого за Второй завтрак	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,8
	Обед						
54-8з	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	1,6	10,1	9,6	135,9	0,8
54-8с	Суп гороховый	250	8,4	5,7	20,3	166,4	1,7
54-9г	Рагу из овощей	180	3,4	9	16,4	160	1,4

54-21м	Курица отварная	100	32,1	2,4	1,1	154,8	0,1
54-29м	Фрикадельки из говядины	10	1,4	1,2	0,7	19,1	0,1
54-28хн	Напиток из облепихи с сиропом стевии	200	0,2	1	2,5	19,4	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,6
	Итого за Обед	860	48,4	29,6	57,3	689,8	4,8
	Полдник						
54-4г	Пудинг из творога с яблоками	100	15,3	7,2	10,2	166,9	0,9
Пром.	Кефир 2.5%	200	5,8	5	8	100,2	0,7
	Итого за Полдник	300	21,1	12,2	18,2	267,1	1,5
	Итого за день	1770	88,3	62,7	147	1506,4	12,25
	Вторник, 1 неделя						
	Завтрак						
54-2з	Огурец в нарезке	40	0,2	0	0,8	4,2	0,1
54-1г	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8	2,7
54-4м	Котлета из говядины	100	18,2	17,4	16,4	295,2	1,4
54-26гн	Чай с молоком и сиропом стевии	200	1,6	1,1	3,7	31,3	0,3
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,6

	Итого за Завтрак	510	26,6	23,6	60,4	561,7	5,03
	Второй завтрак						
Пром.	Апельсин	100	0,9	0,2	8,1	37,8	0,7
	Итого за Второй завтрак	100	0,9	0,2	8,1	37,8	0,7
	Обед						
54-13з	Салат из свеклы отварной	100	1,3	4,5	7,6	76,1	0,6
54-17с	Суп из овощей	250	1,8	4,6	10,1	89	0,8
54-11г	Картофельное пюре	180	3,7	6,4	23,8	167,2	2
54-12р	Рыба, запеченная с сыром и луком	100	16,1	11	2,9	175,2	0,2
54-29хн	Компот из смеси свежих ягод с сиропом стевии (брусника, малина, смородина)	200	0,5	0,2	5,8	27,2	0,5
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,8
	Итого за Обед	860	25,4	27,1	60,2	585,9	5
	Полдник						
54-3т	Суфле из моркови с творогом	100	7,7	4,6	15,5	133,9	1,3
Пром.	Варенец 2.5%	200	5,8	5	8,2	101	0,7
	Итого за Полдник	300	13,5	9,6	23,7	234,9	2
	Итого за день	1770	66,4	60,5	152,4	1420,3	12,7

	Среда, 1 неделя						
	Завтрак						
54-11з	Салат из моркови и яблок	100	0,9	10,2	7,1	123,8	0,6
54-1т	Запеканка из творога	200	39,5	14,2	28,9	401,7	2,4
54-1гн	Чай без сахара	200	0,2	0	0,1	1,4	0
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,6
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,8
	Итого за Завтрак	540	43,4	24,8	52,6	608	4,4
	Второй завтрак						
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,8
	Итого за Второй завтрак	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,8
	Обед						
54-5з	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1	5,1	3,1	62,4	0,3
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	5,9	7,1	12,7	138	1,1
54-29м	Фрикадельки из говядины	20	2,7	2,4	1,4	38,2	0,1
54-28м	Жаркое по-домашнему из курицы	280	34,7	8,7	24,6	315,8	2,1
54-26хн	Компот из яблок с сиропом стевии	200	0,2	0,1	5	22	0,4
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,6

Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,8
	Итого за Обед	890	47,3	23,8	63,3	657,5	5,3
	Полдник						
Пром.	Ряженка 2.5%	200	5,8	5	8,4	101,8	0,7
Пром.	Печенье	20	1,5	2	14,9	83,2	1,2
	Итого за Полдник	220	7,3	7	23,3	185	1,9
	Итого за день	1750	98,4	56	149	1494,9	12,4
	Четверг, 1 неделя						
	Завтрак						
54-24г	Рагу из овощей с кабачками	180	3,3	11,1	15,4	174,8	1,3
54-7м	Шницель из говядины	100	18,2	17,4	16,4	295,2	1,4
54-27гн	Чай с лимоном и сиропом стевии	200	0,2	0,1	1,7	8,3	0,1
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,6
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,8
	Итого за Завтрак	520	24,5	29	50	559,4	4,2
	Второй завтрак						
Пром.	Груша	100	0,4	0,3	10,3	45,5	0,9
	Итого за Второй завтрак	100	0,4	0,3	10,3	45,5	0,9

	Обед						
54-7з	Салат из белокочанной капусты	100	2,5	10,1	10,4	143	0,9
54-3с	Рассольник Ленинградский	250	5,9	7,2	17	156,9	1,4
54-11г	Картофельное пюре	180	3,7	6,4	23,8	167,2	2
54-6м	Биточек из говядины	100	18,2	17,4	16,4	295,2	1,4
54-28хн	Напиток из облепихи с сиропом стевии	200	0,2	1	2,5	19,4	0,2
	Итого за Обед	830	30,5	42,1	70,1	781,7	5,8
	Полдник						
54-13м - для детей с целиакией	Кекс с куриным филе	75	6	2,5	3,5	60,4	0,3
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6	1,7
	Итого за Полдник	275	7	2,7	23,7	147	2
	Итого за день	1725	62,4	74,1	154,1	1533,6	12,8
	Пятница, 1 неделя						
	Завтрак						
54-3з	Помидор в нарезке	40	0,4	0,1	1,5	8,6	0,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,6	5,9	0	71,7	0
54-1о	Омлет натуральный	250	21,1	30	5,4	375,8	0,5

54-13хн	Напиток из шиповника	200	0,6	0,2	15,1	65,4	1,3
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,6
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,8
	Итого за Завтрак	550	29,5	36,6	38,5	602,6	3,2
	Второй завтрак						
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,8
	Итого за Второй завтрак	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,8
	Обед						
54-13з	Салат из свеклы отварной	100	1,3	4,5	7,6	76,1	0,6
54-21с	Суп картофельный с рыбой (треска)	250	10,5	3,1	18,2	143,2	1,5
54-10г	Картофель отварной в молоке	90	2,7	3,3	15,9	104,2	1,3
54-23г	Тыква отварная	90	1	2	4,4	39,9	0,4
54-5м	Котлета из курицы	100	19,1	4,3	13,4	168,6	1,1
54-26хн	Компот из яблок с сиропом стевии	200	0,2	0,1	5	22	0,4
	Итого за Обед	830	34,8	17,3	64,5	554	5,4
	Полдник						
54-4т	Пудинг из творога с яблоками	120	18,3	8,7	12,3	200,3	1
54-31хн	Компот из клубники	200	0,1	0	7,2	29,3	0,6

	Итого за Полдник	320	18,4	8,7	19,5	229,6	1,6
	Итого за день	1800	83,1	63	132,3	1430,6	11
	Суббота, 1 неделя						
	Завтрак						
54-11г	Картофельное пюре	180	3,7	6,4	23,8	167,2	2
54-25м	Курица тушеная с морковью	100	14,1	5,8	4,4	126,4	0,4
54-25гн	Чай с сиропом стевии	200	0,2	0	1,5	7,2	0,1
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,6
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,8
	Итого за Завтрак	520	20,8	12,6	46,2	381,9	3,9
	Второй завтрак						
Пром.	Груша	100	0,4	0,3	10,3	45,5	0,9
	Итого за Второй завтрак	100	0,4	0,3	10,3	45,5	0,9
	Обед						
54-17з	Салат из моркови и чернослива	100	1,6	0,3	21,5	94,6	1,8
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	250	10,8	7,6	17,4	181,1	1,5
54-10м	Капуста тушеная с мясом	280	30,7	30,8	18,7	475,2	1,6

54-28хн	Напиток из облепихи с сиропом стевии	200	0,2	1	2,5	19,4	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,6
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,8
	Итого за Обед	870	46,1	40,1	76,6	851,4	6,4
	Полдник						
	Итого за Полдник						
	Итого за день	1490	67,3	53	133,1	1278,8	11,1
	Понедельник, 2 неделя						
	Завтрак						
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,6	5,9	0	71,7	
54-20к	Каша жидкая молочная гречневая	250	8,9	7,2	33,4	234,2	2,8
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86	0,9
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,6
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,8
	Итого за Завтрак	510	20,2	16,4	61,1	473	5,1
	Второй завтрак						
Пром.	Апельсин	100	0,9	0,2	8,1	37,8	0,7

	Итого за Второй завтрак	100	0,9	0,2	8,1	37,8	0,7
	Обед						
54-5з	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1	5,1	3,1	62,4	0,3
54-19с	Борщ с фасолью	250	3,9	6,4	15,4	134,4	1,3
54-2г	Макароны отварные с овощами	180	5,6	7,4	31,8	216,9	2,7
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	100	16,7	15,9	6,7	236,5	0,6
54-26хн	Компот из яблок с сиропом стевии	200	0,2	0,1	5	22	0,4
	Итого за Обед	830	27,4	34,9	62	672,2	5,2
	Полдник						
54-3т	Суфле из моркови с творогом	100	7,7	4,6	15,5	133,9	1,3
54-27гн	Чай с лимоном и сиропом стевии	200	0,2	0,1	1,7	8,3	0,1
	Итого за Полдник	300	7,9	4,7	17,2	142,2	1,4
	Итого за день	1740	56,4	56,2	148,4	1325,2	12,4
	Вторник, 2 неделя						
	Завтрак						
54-3з	Помидор в нарезке	30	0,3	0,1	1,1	6,4	0,1
54-11г	Картофельное пюре	180	3,7	6,4	23,8	167,2	2

54-29м	Фрикадельки из говядины	100	13,7	12,2	6,8	191,2	0,6
54-1гн	Чай без сахара	200	0,2	0	0,1	1,4	0
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,8
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,6
	Итого за Завтрак	550	20,7	19,1	48,3	447,3	4
	Второй завтрак						
Пром.	Груша	100	0,4	0,3	10,3	45,5	0,9
	Итого за Второй завтрак	100	0,4	0,3	10,3	45,5	0,9
	Обед						
54-10з	Салат из капусты с овощами	100	2,8	6,7	2,8	83,3	0,2
54-24с	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6	2,7	19,4	126,1	1,6
54-8г	Капуста тушеная	180	4,3	5,4	17,5	136,2	1,5
54-21м	Курица отварная	100	32,1	2,4	1,1	154,8	0,1
54-28хн	Напиток из облепихи с сиропом стевии	200	0,2	1	2,5	19,4	0,2
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,6
	Итого за Обед	850	46,7	18,4	50	554	4,2
	Полдник						
54-13м - для детей с целиакией	Кекс с куриным филе	75	6	2,5	3,5	60,4	0,3

Пром.	Снежок 2.5%	200	5,4	5	21,6	153	1,8
	Итого за Полдник	275	11,4	7,5	25,1	213,4	2,1
	Итого за день	1775	79,2	45,3	133,7	1260,2	11,1
	Среда, 2 неделя						
	Завтрак						
54-1т	Запеканка из творога	200	39,5	14,2	28,9	401,7	2,4
54-11соус	Соус вишневый	20	0,1	0	10	40,6	0,8
54-24гн	Чай зеленый с сиропом стевии	200	0,2	0	1,5	6,8	0,1
Пром.	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	13,4	68,3	1,1
	Итого за Завтрак	460	42,4	14,7	53,8	517,4	4,5
	Второй завтрак						
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,8
	Итого за Второй завтрак	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,8
	Обед						
54-6з	Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами	100	2,3	11	3,6	122,5	0,3
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	250	10,8	7,6	17,4	181,1	1,5
54-9м	Жаркое по-домашнему	280	28,1	26,3	24,1	445,1	2

54-27гн	Чай с лимоном и сиропом стевии	200	0,2	0,1	1,7	8,3	0,1
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,6
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,8
	Итого за Обед	870	44,2	45,4	63,3	838,1	5,3
	Полдник						0
54-33хн	Напиток апельсиновый	200	0,2	0	8	33	0,7
Пром.	Печенье	20	1,5	2	14,9	83,2	1,2
	Итого за Полдник	220	1,7	2	22,9	116,2	1,9
	Итого за день	1650	88,7	62,5	149,8	1516,1	12,5
	Четверг, 2 неделя						
	Завтрак						
54-20з	Горошек зеленый	20	0,6	0	1,2	7,4	0,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,6	5,9	0	71,7	0
54-2г	Макароны отварные с овощами	180	5,6	7,4	31,8	216,9	2,7
54-8м	Тефтели из говядины паровые	100	13,6	11,9	8,3	195	0,7
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8	0,5
Пром.	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	13,4	68,3	1,1

	Итого за Завтрак	560	27,2	25,7	61,1	586,1	5,1
	Второй завтрак						0
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,8
	Итого за Второй завтрак	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,8
	Обед						
54-5з	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1	5,1	3,1	62,4	0,3
54-24с	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6	2,7	19,4	126,1	1,6
54-24г	Рагу из овощей с кабачками	180	3,3	11,1	15,4	174,8	1,3
54-5м	Котлета из курицы	100	19,1	4,3	13,4	168,6	1,1
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	0,8
	Итого за Обед	660	31,4	23,6	61,3	583,1	5,1
	Полдник						
54-3т	Суфле из моркови с творогом	100	7,7	4,6	15,5	133,9	1,3
Пром.	Ряженка 2.5%	200	5,8	5	8,4	101,8	0,7
	Итого за Полдник	300	13,5	9,6	23,9	235,7	2
	Итого за день	1620	72,5	59,3	156,1	1449,3	13
	Пятница, 2 неделя						
	Завтрак						

54-20з	Горошек зеленый	20	0,6	0	1,2	7,4	0,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,6	5,9	0	71,7	0
54-1о	Омлет натуральный	250	21,1	30	5,4	375,8	0,5
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8	0,5
Пром.	Хлеб ржаной	40	2,6	0,5	13,4	68,3	1,1
	Итого за Завтрак	530	29,1	36,4	26,4	550	2,2
	Второй завтрак						
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,8
	Итого за Второй завтрак	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,8
	Обед						
54-5з	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1	5,1	3,1	62,4	0,3
54-24с	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6	2,7	19,4	126,1	1,6
54-24г	Рагу из овощей с кабачками	180	3,3	11,1	15,4	174,8	1,3
54-5м	Котлета из курицы	100	19,1	4,3	13,4	168,6	1,1
54-26хн	Компот из яблок с сиропом стевии	200	0,2	0,1	5	22	0,4
	Итого за Обед	830	29,6	23,3	56,3	553,9	4,7
	Полдник						
54-3т	Суфле из моркови с творогом	100	7,7	4,6	15,5	133,9	1,3

Пром.	Ряженка 2.5%	200	5,8	5	8,4	101,8	0,7
	Итого за Полдник	300	13,5	9,6	23,9	235,7	2
	Итого за день	1760	72,6	69,7	116,4	1384	9,7
	Суббота, 2 неделя						
	Завтрак						
54-8г	Капуста тушеная	180	4,3	5,4	17,5	136,2	1,5
54-6м	Биточек из говядины	100	18,2	17,4	16,4	295,2	1,4
54-27гн	Чай с лимоном и сиропом стевии	200	0,2	0,1	1,7	8,3	0,1
Пром.	Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	0,6
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	0,8
	Итого за Завтрак	520	25,5	23,3	52,1	520,8	4,3
	Второй завтрак						
Пром.	Груша	100	0,4	0,3	10,3	45,5	0,9
	Итого за Второй завтрак	100	0,4	0,3	10,3	45,5	0,9
	Обед						
54-7з	Салат из белокочанной капусты	100	2,5	10,1	10,4	143	0,9
54-34с	Суп из овощей с фрикадельками рыбными	250	2	0,7	3,5	28,6	0,3

54-10г	Картофель отварной в молоке	90	2,7	3,3	15,9	104,2	1,3
54-23г	Тыква отварная	90	1	2	4,4	39,9	0,4
54-20м	Говядина отварная	70	19,9	16	0,4	224,9	0
54-5соус	Соус молочный натуральный	30	1,1	2,2	2,9	35,7	0,2
54-29хн	Компот из смеси свежих ягод с сиропом стевии (брусника, малина, смородина)	200	0,5	0,2	5,8	27,2	0,5
	Итого за Обед	830	29,7	34,5	43,3	603,5	3,6
	Полдник						
	Итого за Полдник						
	Итого за день	1450	55,6	58,1	105,7	1169,8	8,8

** - допускается замена на следующие блюда: 54-24г-2020 Овощное рагу с кабачками, 54-25г-2020 Овощное рагу с баклажанами, 54-9г-2020 Рагу из овощей

Меню горячих завтраков (для детей с целиакией) 7-11 лет

№ рецептуры	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
	Понедельник, 1 неделя					
	Завтрак					
54-14к	Каша вязкая молочная пшеничная с изюмом	210	8,4	9,3	44,6	295,5
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9

Пром.	Хлеб безглютеновый	30	1,1	1,2	13	66,9
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого за Завтрак	540	10,1	11	74	434,7
	Итого за день	540	10,1	11	74	434,7
	Вторник, 1 неделя					
	Завтрак					
54-2з	Огурец в нарезке	60	0,4	0	1,1	6,3
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-20м	Говядина отварная	60	17,1	13,7	0,3	192,8
54-бсоус – для детей с целиакией	Соус молочный безглютеновый	30	0,8	3	2,3	39,4
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб безглютеновый	30	1,1	1,2	13	66,9
	Итого за Завтрак	530	22,7	23,2	42,9	471,6
	Итого за день	530	22,7	23,2	42,9	471,6
	Среда, 1 неделя					
	Завтрак					

54-1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,5
54-5гн	Чай с облепихой и сахаром	200	0,3	0,6	7	35
Пром.	Банан	130	2	0,7	27,3	122,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	30	1,1	1,2	13	66,9
	Итого за Завтрак	510	16,1	20,5	50,5	450,3
	Итого за день	510	16,1	20,5	50,5	450,3
	Четверг, 1 неделя					
	Завтрак					
54-7т – для детей с целиакией	Творожно-пшениная запеканка	150	11,3	5,3	13,3	145,7
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	молоко сгущенное с сахаром	30	2,2	2,6	16,7	98,2
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4
Пром.	Хлеб безглютеновый	30	1,1	1,2	13	66,9
	Итого за Завтрак	510	16,6	10,6	61,4	406,1
	Итого за день	510	16,6	10,6	61,4	406,1
	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
54-7р	Рыба, припущенная в молоке (минтай)	80	10,5	6	2,3	105,3
54-6гн	Чай со смородиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,2	30,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	30	1,1	1,2	13	66,9
	Итого за Завтрак	520	15,9	12,1	60	412,9
	Итого за день	520	15,9	12,1	60	412,9
	Суббота, 1 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-20к	Каша жидкая молочная гречневая	200	7,1	5,8	26,7	187,3
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб безглютеновый	30	1,1	1,2	13	66,9
Пром.	Банан	130	2	0,7	27,3	122,9
	Итого за Завтрак	575	13,9	12,1	73,4	457,6
	Итого за день	575	13,9	12,1	73,4	457,6

	Понедельник, 2 неделя					
	Завтрак					
54-6к	Каша вязкая молочная пшеничная	200	8,3	10,1	37,6	274,9
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,6	50,9
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4
Пром.	Хлеб безглютеновый	30	1,1	1,2	13	66,9
	Итого за Завтрак	530	11,4	12,8	69	437,1
	Итого за день	530	11,4	12,8	69	437,1
	Вторник, 2 неделя					
	Завтрак					
54-3з	Помидор в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-18г	Макаронны безглютеновые отварные	150	3,5	5,1	34,3	197
54-16м	Тефтели из говядины с рисом	60	8,7	8,8	4,9	133,1
54-6соус – для детей с целиакией	Соус молочный безглютеновый	30	0,8	3	2,3	39,4
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	30	1,1	1,2	13	66,9
	Итого за Завтрак	530	15	18,3	63,4	477,1

	Итого за день	530	15	18,3	63,4	477,1
	Среда, 2 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-1бк	Каша «Дружба»	200	5	5,9	24	168,9
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Мандарин	70	0,6	0,1	5,3	24,5
Пром.	Хлеб безглютеновый	30	1,1	1,2	13	66,9
	Итого за Завтрак	515	10,4	11,6	48,7	340,8
	Итого за день	515	10,4	11,6	48,7	340,8
	Четверг, 2 неделя					
	Завтрак					
54-1о	Омлет натуральный	150	12,7	18	3,2	225,5
54-бгн	Чай со смородиной и сахаром	200	0,3	0,1	7,2	30,9
Пром.	Хлеб безглютеновый	30	1,1	1,2	13	66,9
Пром.	Банан	130	2	0,7	27,3	122,9
	Итого за Завтрак	510	16,1	20	50,7	446,2

	Итого за день	510	16,1	20	50,7	446,2
	Пятница, 2 неделя					
	Завтрак					
54-7т – для детей с целиакией	Творожно-пшениная запеканка	150	11,3	5,3	13,3	145,7
54-5гн	Чай с облепихой и сахаром	200	0,3	0,6	7	35
Пром.	молоко сгущенное с сахаром	30	2,2	2,6	16,7	98,2
Пром.	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,4
Пром.	Хлеб безглютеновый	30	1,1	1,2	13	66,9
	Итого за Завтрак	510	15,3	10,1	59,8	390,2
	Итого за день	510	15,3	10,1	59,8	390,2
	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
54-19м	Печень тертая	60	8,5	13,6	3,6	170,6
54-6соус – для детей с	Соус молочный безглютеновый	30	0,8	3	2,3	39,4

целиакией						
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Хлеб безглютеновый	30	1,1	1,2	13	66,9
	Итого за Завтрак	530	19,2	24,1	62,3	543,7
	Итого за день	530	19,2	24,1	62,3	543,7

Примерные меню-рационы для детей с муковисцидозом

№ рецептуры	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		г	г	г	г	ккал
	Понедельник, 1 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,7
54-3к	Каша вязкая молочная кукурузная с курагой	200	7,4	8,8	46,4	293,8
54-6о	Яйцо вареное	40	4,8	4	0,3	56,6
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	495	18	25	65,3	556,8
	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					
54-4з	Перец болгарский в нарезке	60	0,8	0,1	2,9	15,4
54-3с	Рассольник Ленинградский	200	4,8	5,8	13,6	125,5
54-10м	Капуста тушеная с мясом	240	26,4	26,4	16	407,3
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	36,5	33	76,1	746,6
	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	1555	74,9	78,4	161,4	1648,6
	Вторник, 1 неделя					
	Завтрак					

54-26м	Запеканка картофельная с говядиной	150	17,7	17,4	19,8	306,5
54-1соус	Соус сметанный	30	0,4	2,5	1	27,9
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
Пром.	Йогурт 2.5%	100	3,4	2,5	5,5	58,1
	Итого за Завтрак	510	23,7	22,8	44,6	478
	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
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4
54-6г	Рис отварной	150	3,6	4,8	36,4	203,5
54-8р	Рыба, запеченная в сметанном соусе (горбуша)	100	23,5	27,1	5,5	359,4
54-25хн	Кисель из клюквы	200	0,1	0	14	56,8
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4
	Итого за Обед	770	36,4	44,4	94,1	921,8
	Полдник					

54-3т	Суфле из моркови с творогом	100	7,7	4,6	15,5	133,9
54-46гн	Чай с яблоком и сахаром	200	0,2	0,1	7,5	31,7
	Итого за Полдник	300	7,9	4,7	23	165,6
	Итого за день	1780	88	91,9	171,9	1866,2
	Среда, 1 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-1о	Омлет натуральный	200	16,9	24	4,3	300,7
54-13гн	Чай с облепихой и медом	200	0,4	0,6	8	39,1
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
	Итого за Завтрак	460	26,3	33,9	24,2	506
	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					
54-3з	Помидор в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,8
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками мясными	200	8,6	6,1	13,9	144,9
54-1г	Макароны отварные	150	5,3	4,9	32,8	196,8

54-6м	Биточек из говядины	100	18,2	17,4	16,4	295,2
54-14хн	Компот из смородины с медом	200	0,4	0,1	9,3	39,6
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4
	Итого за Обед	770	37,2	29,3	98,5	806,7
	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	85	83,7	153,9	1708
	Четверг, 1 неделя					
	Завтрак					
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
	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					
54-4з	Перец болгарский в нарезке	60	0,8	0,1	2,9	15,4
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	200	4,7	5,6	5,7	92,2
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-4м	Котлета из говядины	100	18,2	17,4	16,4	295,2
54-2соус	Соус белый основной	50	1,4	1,9	2,2	31,2
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	820	32,3	31,1	85,6	751,5
	Полдник					
54-4т	Пудинг из творога с яблоками	100	15,3	7,2	10,2	166,9

54-31хн	Компот из клубники	200	0,1	0	7,2	29,3
	Итого за Полдник	300	15,4	7,2	17,4	196,2
	Итого за день	1850	91,1	83,4	174,8	1814
	Суббота, 1 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-10к	Каша вязкая молочная овсяная с изюмом	200	8,4	10,8	38,4	283,9
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	460	17,6	20,1	56,7	476,9
	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					
54-2с	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-бхн	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 пшенная	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 белокочанной 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	10,2	300,8
	Итого за Полдник	200	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	Макаронны 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

	Среда, 2 неделя					
	Завтрак					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	30	7	8,9	0	107,5
54-5к	Каша вязкая молочная кукурузная с клюквой	200	6,9	8,8	42,3	275,7
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.	Йогурт 2.0%	100	4,5	2	6,5	62
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2	0,4	11,9	58,7
	Итого за Завтрак	560	20,6	20,1	67,1	530,7
	Второй завтрак					
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35
	Итого за Второй завтрак	100	0,8	0,2	7,5	35
	Обед					
54-2з	Огурец в нарезке	60	0,4	0	1,1	6,3
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7	5,7	10,1	110,4
54-11г	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
54-4м	Котлета из говядины	100	18,2	17,4	16,4	295,2
54-3соус	Соус красный основной	50	1,6	1,2	4,5	35,3

54-9хн	Компот из облепихи	200	0,2	1	7,4	39
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4
	Итого за Обед	820	32,2	31,3	83,1	743
	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	1680	73,6	71,6	167,9	1609,5
	Четверг, 2 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	66,1
54-1о	Омлет натуральный	200	16,9	24	4,3	300,7
54-14гн	Чай со смородиной и медом	200	0,4	0,1	8,2	35
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
	Четверг, 1 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, 1 неделя					
	Завтрак					

Пром.	Молочно-фруктовый десерт (для детей с ФКУ)	200	0,9	20	3,7	198,4
Пром.	Апельсин	200	1,8	0,4	16,2	75,6
	Итого за Завтрак	400	2,7	20,4	19,9	274
	Итого за день	400	2,7	20,4	19,9	274
	Суббота, 1 неделя					
	Завтрак					
Пром.	Фруктовый десерт на кисломолочной основе (для детей с ФКУ)	200	0,8	20	10,2	224
Пром.	Груша	200	0,8	0,6	20,6	91
	Итого за Завтрак	400	1,6	20,6	30,8	315
	Итого за день	400	1,6	20,6	30,8	315
	Понедельник, 2 неделя					
	Завтрак					
Пром.	Яблоко	200	0,8	0,8	19,6	88,8
Пром.	Молочный десерт (для детей с ФКУ)	200	0,9	20	3,6	197,9
	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, 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 белокочанной 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 белокочанной 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 белокочанной 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 белокочанной 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 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

* - 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 должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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 учащихся 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 учащихся 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, следовательно, 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 одновременное 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 установленными объемами (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 8, 9).

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 «школьное 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 8. 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, хлебрезательная 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 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 9. 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 530x325 мм. Внешний размер гастроемкостей, вмещаемых в пароконвектомат, должен быть не менее 500x300 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 щуп.
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 отдельную 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 заморозки 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 привод	<p>Машина кухонная универсальная предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.
Хлебореза тельная 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	Тестомесильная машина предназначена 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 образовательных организаций и прогноз замены оборудования в них

В регионе сформирована информация о состоянии материально-технического оснащения пищеблоков и столовых образовательных организаций (таблицы 10 и 11).

Таблица 10. Количественные показатели оборудования.

№ п/п	Муниципальный район, городской округ	Средний % изношенности оборудования на пищеблоках
1	город Владимир	50,9
2	город Гусь-Хрустальный	41,0
3	город Ковров	33,7

4	округ Муром	27,6
5	ЗАТО город Радужный	64,2
6	Александровский район	22,2
7	Вязниковский район	47,7
8	Гороховецкий район	44,9
9	Гусь-Хрустальный район	48,6
10	Камешковский район	26,7
11	Киржачский район	46,7
12	Ковровский район	28,0
13	Кольчугинский район	86,2
14	Меленковский район	48,0
15	Муромский район	39,6
16	Петушинский район	49,3
17	Селивановский район	42,1
18	Собинский район	31,5
19	Судогодский район	29,6
20	Суздальский район	65,4
21	Юрьев-Польский район	38,5
	Всего в муниципальных ОУ	43,5
	В государственных ОУ	53,5
	ИТОГО	43,9

Таблица 11. Прогнозные значения замены оборудования.

№ п/п		Количество оборудования пищеблоков школ, которое нуждается в замене, ед.	Прогнозные значения замены оборудования, ед.				
			2023 г.	2024 г.	2025 г.	2026 г.	2027 г.
1	город Владимир	211	35	39	41	56	40
2	город Гусь-Хрустальный	64	29	7	8	9	11
3	город Ковров	79	0	0	0	0	79
4	округ Муром	140	3	23	60	40	14
5	ЗАТО город Радужный	5	2	3	0	0	0
6	Александровский район	38	2	19	7	9	1
7	Вязниковский район	20	4	4	4	4	4
8	Гороховецкий район	55	2	4	22	18	9

9	Гусь-Хрустальный район	37	12	15	7	3	0
10	Камешковский район	26	10	6	6	2	2
11	Киржачский район	53	12	12	7	13	9
12	Ковровский район	42	9	15	8	7	3
13	Кольчугинский район	40	27	7	6	0	0
14	Меленковский район	72	11	28	16	9	8
15	Муромский район	9		4	1	3	1
16	Петушинский район	47	9	12	12	9	5
17	Селивановский район	0	0	0	0	0	0
18	Собинский район	45	2	16	6	13	8
19	Судогодский район	9		7	2	0	0
20	Суздальский район	44	13	16	10	3	2
21	Юрьев-Польский район	24	1	5	9	6	3
	Всего в муниципальных ОУ	1060	183	242	232	204	199
	В государственных ОУ	95	13	27	29	21	5
	ИТОГО	1155	196	269	261	225	204

В соответствии с положениями СанПиН 1.2.3685-21 общая площадь обеденного зала для общеобразовательных организаций рассчитывается, исходя из рекомендаций, 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 12 предоставлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

Таблица 12. 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	зав. производством
12	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	Один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
13	Примерное (цикличное) меню на две возрастные: группы 7-11 лет, 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	зав. производством

15	Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год)	От одного года до трех лет	Руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством
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	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 образовательном учреждении			
20	Приказ об организации питания обучающихся образовательного учреждения на текущий период	Ежегодно	Руководитель образовательной организации
21	Приказ о создании бракеражных комиссий	Ежегодно	Руководитель образовательной организации
22	Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности экологически чистой питьевой водой (диспансеры, 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 образовательного учреждения 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, «Положение о работе школьной столовой».

В таблице 13 представлены критерии эффективности организации питания обучающихся образовательных учреждений региона.

Таблица 13. Индикаторы эффективности организации питания и оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся образовательных учреждений региона

№ п/п	Критерии оценки результатов организации питания обучающихся	Содержание критерия
1	Наличие на сайте школы раздела «Организация питания»	Информационное обеспечение организации питания обучающихся и их родителей, всех заинтересованных сторон СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (п. 2.7)

2	Размещение 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 (ФЦМОП)	Ссылка направлена ФЦМОП; должна быть активна
3	Наличие на сайте школы основного (организованного) меню для обучающихся начальных классов и обучающихся 12 лет и старше	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.3
4	Наличие данных согласования и утверждения основного (организованного) меню в установленном порядке	Соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3 (МР 2.4.0179-20, п. 2.7)
5	Наличие информации по калорийности блюд и по приемам пищи	Соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6	Наличие информации о содержании основных пищевых веществ, макро- и микронутриентов (витаминов и минеральных веществ)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение № 8) МР 2.3.6.0233-21, п.11.2)
7	Наличие на сайте школы ежедневного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся 12 лет и старше	Утвержденное меню, наличие подписи (МР 2.4.0179-20, п. 2.7).
8	Соответствие фактической массы блюд установленным нормам	Соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение № 9
9	Соответствие фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленным нормам	Соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение № 9
10	Наличие комиссии по контролю качества питания с участием родителей	Положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания обучающихся с участием родителей
11	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
12	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
13	Наличие специальных видов меню: антиаллергенного, профилактического и диетического меню, меню для обучающихся с ОВЗ	Разработано антиаллергенное меню, лечебно-профилактическое меню для всех категорий отклонений здоровья школьников, диетическое меню
14	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

15	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 777 человек, из них 137 (17,6 %) прошли обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП (таблица 14).

Кроме того, на базе общеобразовательных организаций работают 696 работников аутсорсинговых организаций, из которых 168 (24,1 %) прошли обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП.

Таблица 14. Информация о работниках, прошедших обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП

№ п/п	Муниципальный район, городской округ	Количество штатных работников пищеблоков школ		Количество работников пищеблоков аутсорсинговых организаций	
		всего, чел.	из них прошедших обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП, чел.	всего, чел.	из них прошедших обучение по программе производственного контроля на принципах ХАССП, чел.
1	город Владимир	0	0	275	37
2	город Гусь-Хрустальный	63	2	5	5
3	город Ковров	0	0	112	0
4	округ Муром	0	0	95	76

5	ЗАТО город Радужный	25	25	0	0
6	Александровский район	0	0	63	6
7	Вязниковский район	66	66	0	0
8	Гороховецкий район	22	0	0	0
9	Гусь-Хрустальный район	88	10	0	0
10	Камешковский район	28	0	8	0
11	Киржачский район	2	0	43	9
12	Ковровский район	34	0	0	0
13	Кольчугинский район	13	1	46	3
14	Меленковский район	34	3	0	0
15	Муромский район	14	7	0	0
16	Петушинский район	0	0	39	32
17	Селивановский район	28	0	0	0
18	Собинский район	70	5	0	0
19	Судогодский район	84	0	0	0
20	Суздальский район	52	3	0	0
21	Юрьев-Польский район	39	0	0	0
	Всего в муниципальных ОУ	662	122	686	168
	В государственных ОУ	115	15	10	0
	ИТОГО	777	137	696	168

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		
									мальчи	девочки	юноши	девушки	
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					
Продолжение таблицы А.1													
	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

*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 соленые 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 плодоовощные, 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 обреси, 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 — «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

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

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
Творог с массовой долей жира 9 %	100	Яйцо куриное	22
		Мясо говядина	83
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Рыба (треска)	105
		Творог с массовой долей жира 9 %	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
Рыба (треска)	100	Сыр	20
		Мясо (говядина)	87
Картофель	100	Творог с массовой долей жира 9 %	105
		Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
Фрукты свежие	100	Кабачки	300
		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 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, 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

№	Контингент по группам	Численность,	Охвачено горячим питанием,
---	-----------------------	--------------	----------------------------

п/п	обучающихся	чел.	Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

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

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

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

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	<ul style="list-style-type: none"> - 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:

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

9. Характеристика бытовых помещений

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

10. Штатное расписание работников пищеблока

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

11. Форма организации питания обучающихся

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

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка

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