УТВЕРЖДЕН

 приказом комитета общего

и профессионального образования

Ленинградской области

 от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 года №\_\_\_

(Приложение)

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ ГОСУДАРСТВЕННЫХ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
|  |
| **ВВЕДЕНИЕ 3** |
| **Раздел 1.** Организации питания обучающихся Ленинградской области **5** * 1. Состояние нормативно-правового обеспечения организации питания **5**
 |
|  |
| **Раздел 2.** Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся образовательных организаций **9** |
| 2.1. Потребность в основных пищевых веществах, ассортимент продуктов, рационы питания обучающихся **9** |
| 2.2. Примерное сбалансированное меню **15** |
| 2.3 Материально-техническое обеспечение качественного питания. **26** |
| 2.4 Создание условий для участия родителей в контроле за питанием обучающихся (методические рекомендации) **26** |
| **Раздел 3.** Управление организацией питания |
| 3.1 Управление организацией питания на уровне образовательного учреждения **30** |
| 3.2 Показатели эффективности организации питания **35** |
| **Приложение 1 -** Перечень оборудования для оснащения столовых, организующих питание обучающихся в общеобразовательных организациях **36** |
| **Приложение 2** – Технологический паспорт пищеблока образовательной организации (форма) **43**  |
| **Приложение 3** - Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП (форма) **51** |
| **Приложение 4** - Последовательность проведения входного контроля пищевой продукции на этапе приемки при поступлении ее на пищеблок образовательной организации **71** |

**ВВЕДЕНИЕ**

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

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

Требования к обеспечению безопасности и качеству питания, установленные стандартом, являются дополняющими к выполнению обязательных требований к продукции и услугам предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, которые установлены в Федеральных законах, Технических регламентах Таможенного союза (ТР ТС), национальных стандартах и СанПиН.

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

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

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

 Задачами являются:

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

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

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

- постоянный мониторинг качества питания и анализ эффективности использования бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся Ленинградской области;

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

Выполнение указанных задач будет обеспечиваться на основе следующих принципов:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В Ленинградской области внедрено 2-х разовое горячее питание для обучающихся начальных классов за счет бюджетных источников финансирования.

В образовательных организациях может реализовываться технология «шведского стола», которая позволяет учитывать различные пищевые предпочтения школьников.

Выводы о пищевых предпочтениях обучающихся, сформированы на основе данных социологического опроса 2500 школьников и их родителей.

В стандарте представлено специально рассчитанное для школьников Ленинградской области меню на осенне-зимний период для детей 7-11 лет, сбалансированное по основным пищевым веществам, энергетической ценности, наличию макро- и микронутриентов.

**Раздел 1. Состояние организации питания обучающихся Ленинградской области.**

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

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

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

В Ленинградской области предоставление питания обучающимся осуществляется по моделям – столовые, работающие на продовольственном сырье и столовые буфеты.

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

Перечень необходимых нормативно-правовых документов по организации школьного питания, в том числе принятые в Ленинградской области, приведен в таблице 1.

Перечень правовых и нормативных документов по организации питания обучающихся образовательных организаций Ленинградской области (таблица № 1).

| Вид документа | Наименование документа |
| --- | --- |
| **Федеральные документы** |  |
| Федеральный закон РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ |  «О качестве и безопасности пищевых продуктов» |
| Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ | «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» |
| Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.05.2017№93-ФЗ, с изм. от 06.04.2015 №68-ФЗ(ред.19.12.2016) ст.37) | «Об образовании в Российской Федерации»(с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017) |
| Федеральный закон РФ от 30.03.1999 г № 52-ФЗ |  «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» |
| Федеральный закон 44-ФЗ | «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с изменениями и дополнениями, вступившими в силу 08.04.2017 |
| Постановление Правительства РФ от 4.02.2015 г. №99 | «Об установлении дополнительных требований к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг, случаев отнесения товаров, работ, услуг к товарам, работам, услугам, которые по причине их технической и (или) технологической сложности, инновационного, высокотехнологичного или специализированного характера способны поставить, выполнить, оказать только поставщики (подрядчики, исполнители), имеющие необходимый уровень квалификации, а также документов, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям. |
| Постановление Правительства РФ от 29 декабря 2021 г. № 2571 (действует с 1-го января 2022 года) | «О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации» |
| Технический регламент ТС (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №880) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10.06 2014 №91. | «О безопасности пищевой продукции» |
| Технический регламент ТС (ТР ТС 022/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №881). ТС | «Пищевая продукция в части ее маркировки» |
| Технический регламент ТС (ТР ТС 005/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 16.08. 2011 г. №769) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15.11. 2016 №148. | «О безопасности упаковки» |
| Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 г. № 883 | «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения». |
| Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 г. №987 |  «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. |
| Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г.№ 299 |  «О применении санитарных мер в таможенном союзе». |
| **Региональный уровень**  |  |
| Областной закон Ленинградской области от 17.11.2017 N 72-оз (ред. от 27.07.2020) |  [«Социальный кодекс Ленинградской области» (принят ЗС ЛО 25.10.2017) (с изм. и доп., вступающими в силу с 01.09.2020)](https://edu.lenobl.ru/media/uploads/userfiles/2020/09/07/%D0%9E%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD_%D0%9B%D0%9E_N_72-%D0%BE%D0%B7.rtf) |
| [Областной закон Ленинградской области от 18.10.2011](https://edu.lenobl.ru/media/uploads/userfiles/2020/09/07/%D0%9E%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD_%D0%9B%D0%9E__N_83-%D0%BE%D0%B7.rtf)[№](https://edu.lenobl.ru/media/uploads/userfiles/2020/07/28/%D0%9E%D0%BF%D1%83%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD_%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5_%D0%BE%D1%82_27.07.2020__89-%D0%BE%D0%B7.pdf)[83-оз (ред. от 27.07.2020)](https://edu.lenobl.ru/media/uploads/userfiles/2020/09/07/%D0%9E%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD_%D0%9B%D0%9E__N_83-%D0%BE%D0%B7.rtf)  | «О наделении органов местного самоуправления муниципальных образований Ленинградской области отдельными государственными полномочиями Ленинградской области по предоставлению бесплатного питания обучающимся в образовательных организациях, расположенных на территории Ленинградской области» (принят ЗС ЛО 28.09.2011) |
| Областной закон от  24 февраля 2014 № 6-оз |  [«Об образовании в Ленинградской области»](http://old.edu.lenobl.ru/Files/file/%E2%84%966-oz_ot_24_fevralya_2014_ob_obrazovanii_v_leningradskoi_oblasti.docx) |
| Постановление Правительства Ленинградской области от 06.04.2020 N 176 |  [«О выплате компенсации за обеспечение бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, зачисленных в государственные общеобразовательные организации Ленинградской области и осваивающих основные общеобразовательные программы на дому»](https://edu.lenobl.ru/media/uploads/userfiles/2020/05/27/%D0%9F%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5_%D0%9F%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0_%D0%9B%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%BD%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B4%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9_%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8_%D0%BE%D1%82_06_04_2020__176.rtf) |
| Постановление Правительства Ленинградской области от 24.10.2006 N 295 |  [«Об утверждении Порядка организации бесплатного питания в образовательных организациях Ленинградской области и установлении стоимости бесплатного питания обучающихся в образовательных организациях Ленинградской области»](https://edu.lenobl.ru/media/uploads/userfiles/2020/09/11/%D0%9F%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5_%D0%9F%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0_%D0%9B%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%BD%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B4%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9_%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8__295_1.rtf) |

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

-ГОСТ Р 51740-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» от 29.12.2003 №401-ст.

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

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

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

-ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Раздел 2. Обеспечение безопасности и качества питания обучающихся образовательных организаций Ленинградской области**

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

Питание обучающихся образовательных организаций осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований (п. 8.1.2, приложения № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).Предлагается дополнительное питание, а также индивидуальные меню для обучающихся, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Количество пищевых продуктов, необходимое для потребления школьниками в период пребывания в образовательной организации Ленинградской области рассчитан на каждый прием пищи: при одноразовом питании - это завтрак или обед; при двухразовом питании – это завтрак и обед, или обед и полдник; при трехразовом питании - это завтрак, обед и полдник (таблица 5 и 6).

Таблица 5 - Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 7-11 лет, (г, мл, нетто) (расчет для обучающихся Ленинградской области).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Название пищевых продуктов | Нормы (г, мл, в сутки) по СанПиН | В период пребывания в образовательной организации | Общее количество при приемах пищи |
| 2.3/.2.4.3590-20 | завтрак (25%) | обед (35%) | полдник | 2-х разовом (60%) | 3-х разовом |
|   | -10 | -70% |
| 1 | Хлеб ржаной  | 80 | 20 | 28 | 8 | 48 | 56 |
| 2 | Хлеб пшеничный  | 150 | 37,5 | 52,5 | 15 | 90 | 105 |
| 3 | Мука пшеничная  | 15 | 3,75 | 5,25 | 1,5 | 9 | 10,5 |
| 4 | Крупы, бобовые  | 45 | 11,25 | 15,7 | 4,5 | 26,95 |   |
| 5 | Макаронные изделия  | 15 | 3,75 | 5,25 | 1,5 | 9 | 10,5 |
| 6 | Картофель  | 187 | 46,7 | 65,4 | 18,7 | 112,1 | 130,8 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень  | 280 | 70 | 98 | 28 | 168 | 196 |
| 8 | Фрукты свежие  | 185 | 46,25 | 64,75 | 18,5 | 110 | 128,5 |
| 9 | Сухофрукты  | 15 | 3,75 | 5,25 | 1,5 | 9 | 10,5 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 50 | 70 | 20 | 120 | 140 |
| 11 | Мясо 1 категории  | 70 | 17,5 | 24,5 | 7 | 24,5 | 31,5 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 7,5 | 10,5 | 3 | 18 | 21 |
| 13 | Птица (цыплята- бройлеры потрошеные - 1 кат)  | 35 | 8,75 | 12,25 | 3,5 | 21 | 24,5 |
| 14 | Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое  | 58 | 14,5 | 20,3 | 5,8 | 34,8 | 40,6 |
| 15 | Молоко  | 300 | 75 | 105 | 30 | 180 | 210 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 37,5 | 52,5 | 15 | 90 | 105 |
| 17 | Творог (5%-9% массовой доли жира)  | 50 | 12,5 | 17,5 | 5 | 30 | 35 |
| 18 | Сыр  | 10 | 2,5 | 3,5 | 1 | 6 | 7 |
| 19 | Сметана  | 10 | 2,5 | 3,5 | 1 | 6 | 7 |
| 20 | Масло сливочное  | 30 | 7,5 | 10,5 | 3 | 18 | 21 |
| 21 | Масло растительное | 15 | 3,75 | 5,25 | 1,5 | 9 | 10,5 |
| 22 | Яйцо 1 шт. | 1 | - | - | - | 1 яйцо в 3 дня |   |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска)  | 30 | 7,5 | 10,5 | 3 | 18 | 21 |
| 24 | Кондитерские изделия | 10 | 2,5 | 3,5 | 1 | 6 | 7 |
| 25 | Чай | 1 | 0,25 | 0,35 | 0,01 | 0,6 | 0,61 |
| 26 | Какао-порошок | 1 | 0,25 | 0,35 | 0,01 | 0,6 | 0,61 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 | 0,5 | 0,7 | 0,02 | 1,2 | 1,22 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,2 | 0,05 | 0,07 | 0,02 | 0,12 | 0,14 |
| 29 | Крахмал | 3 | 0,75 | 1,05 | 0,03 | 1,8 | 1,83 |
| 30 | Соль | 3 | 0,75 | 1,05 | 0,03 | 1,8 | 1,83 |
| 31 | Специи  | 2 | 0,5 | 0,7 | 0,02 | 1,2 | 1,22 |

Таблица 6 - Среднесуточные наборы пищевых продуктов при приготовлении блюд и напитков для обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 12 лет и старше, (г, мл, нетто) Ленинградской области

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Название пищевых продуктов | Нормы СанПиН | Доля потребления в период пребывания в образовательной организации | Общее количество при приемах пищи |
| 2.3/2.4.3590-20, в сутки | завтрак | обед | полдник | 2-х разовом | 3-х разовом |
|   | -25% | -35% | -10% | -60% | -70% |
| 1 | Хлеб ржаной  | 120 | 30 | 42 | 12 | 72 | 84 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 200 | 50 | 70 | 20 | 120 | 140 |
| 3 | Мука пшеничная | 20 | 5 | 7 | 2 | 12 | 14 |
| 4 | Крупы, бобовые | 50 | 12,5 | 17,5 | 5 | 30 | 35 |
| 5 | Макаронные изделия | 20 | 5 | 7 | 2 | 12 | 14 |
| 6 | Картофель | 187 | 46,7 | 65,4 | 18,7 | 112,1 | 130,8 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень | 320 | 80 | 112 | 32 | 192 | 224 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 46,25 | 64,75 | 18,5 | 111 | 129,5 |
| 9 | Сухофрукты | 20 | 5 | 7 | 2 | 12 | 14 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки итами-низированные, т.ч. инстантные | 200 | 50 | 70 | 20 | 120 | 140 |
| 11 | Мясо 1 категории | 78 | 19,5 | 27,3 | 7,8 | 46,8 | 54,6 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 40 | 10 | 14 | 4 | 24 | 28 |
| 13 | Птица (цыплята- бройлеры потрошеные - 1 кат) | 53 | 13,25 | 18,55 | 5,3 | 31,75 | 37,05 |
| 14 | Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое | 77 | 19,25 | 26,95 | 7,7 | 46,2 | 53,9 |
| 15 | Молоко (массовая доля жира 2,5% и 3,2%) | 350 | 87,5 | 122,5 | 35 | 210 | 245 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 180 | 45 | 63 | 18 | 108 | 126 |
| 17 | Творог (5%-9% массовой доли жира) | 60 | 15 | 21 | 6 | 36 | 42 |
| 18 | Сыр | 15 | 3,75 | 5,25 | 1,5 | 9 | 10,5 |
| 19 | Сметана  | 10 | 2,5 | 3,5 | 1 | 6 | 7 |
| 20 | Масло сливочное | 35 | 8,75 | 12,25 | 3,5 | 21 | 24,5 |
| 21 | Масло растительное | 18 | 4,5 | 6,3 | 1,8 | 10,8 | 12,6 |
| 22 | Яйцо диетическое шт. | 1 |   |   |   | 1 яйцо в три дня |   |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, промышленного выпуска,) | 35 | 8,75 | 12,25 | 3,5 | 21 | 24,5 |
| 24 | Кондитерские изделия | 15 | 3,75 | 5,25 | 1,5 | 9 | 10,5 |
| 25 | Чай | 2 | 0,5 | 0,7 | 0,02 | 1,2 | 1,22 |
| 26 | Какао | 1,2 | 0,3 | 0,42 | 0,12 | 0,72 | 0,84 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 | 0,5 | 0,7 | 0,02 | 1,2 | 1,22 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,3 | 0,075 | 0,105 | - | 0,12 | - |
| 29 | Крахмал | 4 | 1 | 1,4 | 0,4 | 2,4 | 2,44 |
| 30 | Соль поваренная пищевая йодированная | 5 | 1,25 | 1,75 | 0,5 | 3 | 3,5 |
| 31 | Специи  | 2 | 0,5 | 0,7 | 0,02 | 1,2 | 1,22 |

Количество пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ, необходимых для удовлетворения физиологической потребности обучающихся Ленинградской области в период пребывания в образовательной организации рассчитано на каждый прием пищи: при одноразовом, двухразовом и трехразовом питании (таблицы 7 и 8).

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование пищевых веществ | Единица измерения | В период пребывания в образовательной организации | Общее количество при приемах пищи |
| завтрак | обед | полдник | 2-х разовом | 3-х разовом |
| 1 | Белки | г | 19,25 | 26,95 | 7,7 | 46,2 | 53,9 |
| 2 | Жиры | г | 19,75 | 27,65 | 7,9 | 47,4 | 55,3 |
| 3 | Углеводы | г | 83,75 | 117,25 | 33,5 | 201 | 234,5 |
|   | Энергетическая ценность | ккал | 587,5 | 822,5 | 235 | 1410 | 1645 |
| 5 | Витамин В1 | мг | 0,3 | 0,42 | 0,12 | 0,72 | 0,84 |
| (тиамин) |
| 6 | Витамин В2 | мг | 0,35 | 0,42 | 0,14 | 0,77 | 0,91 |
| (рибофлавин) |
| 7 | Витамин С (аскорбиновая кислота) | мг | 15 | 21 | 6 | 36 | 42 |
| 8 | Витамин А | мг | 0,175 | 0,182 | 0,07 | 0,357 | 0,364 |
| (ретиноловый эквивалент) |
| 9 | Витамин D | мкг | 2,5 | 3,5 | 1 | 6 | 7 |
| 10 | Витамин Е | мг | 2,5 | 3,5 | 1 | 6 | 7 |
| (токофероловый эквивалент)\* |
| 11 | Кальций | мг | 275 | 386 | 110 | 661 | 771 |
| 12 | Фосфор | мг | 275 | 386 | 110 | 661 | 771 |
| 13 | Магний | мг | 62,5 | 87,5 | 25 | 150 | 175 |
| 14 | Железо | мг | 3 | 4,2 | 1,2 | 7,2 | 8,4 |
| 15 | Цинк \* | мг | 2,5 | 3,5 | 1 | 3,5 | 4,5 |
| 16 | Йод | мг | 0,025 | 0,035 | 0,01 | 0,035 | 0,045 |
| 17 | Селен | мг | 0,007 | 0,01 | 0,003 | 0,017 | 0,02 |
| 18 | Фтор | мг | 0,75 | 1,05 | 0,3 | 1,8 | 2,11 |

Таблица 8 - Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 12 лет и старше (расчет для обучающихся Ленинградской области)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Название пищевых веществ | Единица измерения | В период пребывания в образовательной организации | Общее количество при приемах пищи |
| завтрак | обед | полдник | 2-х разовом  | 3-х разовом |
| 1 | Белки  | г | 22,5 | 31,5 | 9 | 54 | 63 |
| 2 | Жиры  | г | 23 | 32,2 | 9,2 | 55,2 | 64,4 |
| 3 | Углеводы  | г | 95,75 | 134,05 | 38,3 | 229,8 | 268,1 |
| 4 | Энергетическая ценность  | ккал | 678,25 | 949,55 | 271,3 | 1627,8 | 1645 |
| 5 | Витамин В1  | мг | 0,35 | 0,49 | 0,14 | 0,84 | 0,98 |
| 6 | Витамин В2  | мг | 0,4 | 0,56 | 0,16 | 0,96 | 1,12 |
| 7 | Витамин С  | мг | 17,5 | 24,5 | 7 | 42 | 49 |
| 8 | Витамин А  | мг | 0,225 | 0,315 | 0,09 | 0,54 | 0,63 |
| (ретиноловый эквивалент) |
| 9 | Витамин Д | мг | 3 | 4,2 | 1,2 | 7,2 | 8,2 |
| 10 | Витамин Е  | мг | 3 | 4,2 | 1,2 | 7,2 | 8,2 |
| (токофероловый эквивалент) |
| 11 | Кальций  | мг | 300 | 420 | 120 | 720 | 840 |
| 12 | Фосфор  | мг | 300 | 420 | 120 | 720 | 840 |
| 13 | Магний  | мг | 75 | 105 | 30 | 180 | 210 |
| 14 | Железо  | мг | 4,25 | 5,95 | 1,7 | 10,2 | 11,9 |
| 15 | Цинк \* | мг | 3,5 | 4,9 | 1,4 | 8,4 | 9,8 |
| 16 | Йод  | мг | 0,03 | 0,042 | 0,012 | 0,072 | 0,084 |
| 17 | Селен | мг | 0,012 | 0,017 | 0,005 | 0,029 | 0,034 |
| 18 | Фтор | мг | 1 | 1,4 | 0,4 | 2,4 | 2,84 |

. В таблице 9 дана структура распределения потребности в пищевых веществах по режимам питания, эти нормы должны соблюдаться при формировании рационов питания.

Таблица 9 -Распределение потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся образовательных организаций по приемам пищи

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, в % | Распределение потребности в пищевых веществах по приемам пищи, в % |
| одноразовое питание  | 2-х разовое питание(завтрак и обед) | 3-х разовое питание(завтрак, обед, полдник) |
| завтрак | обед |
| Завтрак  | 20-25 | 25 |  | 25 | 25 |
| Обед  | 30-35 |  | 35 | 35 | 35 |
| Полдник  | 10-15 |  |  |  | 10 |
| Всего за период пребывания в школе | 60-75 | 25 | 35 | 60 | 70 |

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

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

- энергетическая ценность (калорийность) блюд;

 -фактическое содержание в блюдах основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и их соотношение в соответствие с нормами;

-содержание витаминов, макро - и микроэлементов;

-фактическое потребление пищевых продуктов на основе рационов питания и соответствие нормам;

-масса (объем) порции готовых блюд и соответствие выхода кулинарной продукции,

-объем порций по приемам пищи (завтрак, обед, полдник) и в общей сумме потребления рациона питания.

-нормы вложения пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции;

**2.2. Примерное сбалансированное меню**

Примерное типовое сбалансированное меню разработано для обучающихся начальной школы Ленинградской области возрастной группы 7-11 лет для осенне-зимнего сезона.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Для образовательных организаций Ленинградской области** | Утверждено |  |
| Дата |  |

|  |
| --- |
| **Примерное типовое менюи пищевая ценность блюд** |

**День:**1 **Неделя:**1 **Сезон: осенне-зимний** **Категория:** Школьники 7-11 лет

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | ЭЦ (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| Б | Ж | У | B1 | В2 | C | A | E | Ca | P | Zn | I | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| **Завтрак**  |
| 15 | Сыр (порциями) | 10 | 2,32 | 3,4 | 0,01 | 45,3 | 0,004 | 0,03 | 0,07 | 0,023 | 0,05 | 88 | 50 | 0,4 | 0,02 | 3,5 | 0,13 |
| 338 | Плоды свежие | 100 | 0,4 | 0,4 | 10,0 | 42,7 | 0,04 | 0,02 | 10 | 0 | 0,20 | 16,00 | 11,00 | 0 | 0 | 9,00 | 2,20 |
| 182 | Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным | 200 | 7,23 | 9,81 | 28,8 | 225,2 | 0,22 | 0,20 | 1,30 | 0,08 | 0 | 142,58 | 222,38 | 0 | 0,001 | 65,69 | 1,53 |
| 382 | Какао с молоком  | 200 | 3,50 | 3,70 | 25,50 | 142,93 | 0,06 | 0,01 | 1,60 | 0,040 | 0,40 | 102,60 | 178,4 | 1,00 |  0 | 24,80 | 1,00 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 88,8 | 0,04 | 0,01 | 0,9 | 0 | 0,7 | 8,00 | 26,00 | 0,008 | 0,003 | 0,00 | 0,44 |
| **Итого за Завтрак** | **16,49** | **17,63** | **83,99** | **544,93** | **0,36** | **0,27** | **13,85** | **0,16** | **1,35** | **357,18** | **487,78** | **1,44** | **0,039** | **102,99** | **5,30** |
| **Обед**  |
| 20,1 | Салат из свеклы с сыром и маслом растительным | 60 | 2,7 | 4,7 | 4,3 | 69,3 | 0,01 | 0,046 | 5,70 | 0,02 | 0,10 | 97,0 | 65,7 | 0,43 | 0,01 | 13,8 | 0,84 |
| 104 | Суп картофельный с мясными фрикадельками | 200/10 | 4,8 | 3,1 | 16,9 | 110,6 | 0,21 | 0,07 | 7,00 | 0,001 | 0,200 | 42,10 | 142,5 | 0,90 | 0,01 | 38,60 | 0,80 |
| 295 | Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом | 80/10 | 15,12 | 20,69 | 5,27 | 265,6 | 0,06 | 0,18 | 0,60 | 0,20 | 0,016 | 58,99 | 147,86 | 1,82 | 0,024 | 23,89 | 1,54 |
| 302 | Каша гречневая рассыпчатая с маслом | 150 | 6,57 | 4,19 | 32,32 | 185,2 | 0,06 | 0,03 | 0 | 0,03 | 2,55 | 18,12 | 157,03 | 0,89 | 0,0013 | 104,45 | 3,55 |
| 344 | Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь) | 200 | 0,06 | 0,02 | 20,73 | 78,2 |  |  | 2,5 | 0 | 0,2 | 4,00 | 3,30 | 0,080 | 0 | 1,70 | 0,15 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0,000 | 1,200 | 7,00 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,70 | 4,00 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| **Итого за Обед**  | **32,09** | **33,1** | **96,2** | **786,4** | **0,4** | **0,4** | **16,2** | **0,3** | **5,0** | **231,2** | **560,9** | **4,7** | **0,1** | **191,8** | **7,9** |

**День:**2 **Неделя:**1

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | ЭЦ (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| Б | Ж | У | B1 | В2 | C | A | E | Ca | P | ZN | I | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| **Завтрак**  |
| 70 |  Овощи натуральные соленые | 60 | 0,66 | 0,12 | 2,28 | 13,2 | 0,005 | 0,02 | 3 | 0,004 | 0,03 | 6,37 | 27,70 | 0,064 | 0,001 | 6,21 | 0,17 |
| 281 | Биточки паровые | 80 | 8,0 | 8,0 | 4,92 | 121,2 | 0,18 | 0,21 | 0,43 | 0,04 | 0,060 | 48,45 | 177,91 | 2,28 | 0,040 | 24,45 | 1,93 |
| 304 | Рис отварной с маслом сливочным | 150 | 3,70 | 3,96 | 38,88 | 196,2 | 0,03 | 0,02 | 0 | 0,04 | 0 | 14,9 | 79,4 | 0 | 0,0010 | 27,9 | 0,59 |
| 379 | Кофейный напиток с сахаром | 200 |  |  | 19,96 | 74,9 |  |  |  |  | 0 | 0,4 |  | 0 |  |  | 0,06 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 88,8 | 0,04 | 0,01 | 0,88 | 0,00 | 0,7 | 8,0 | 26,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,44 |
| **Итого за Завтрак** | **15,4** | **12,4** | **85,72** | **494,3** | **0,3** | **0,3** | **4,0** | **0,1** | **0,8** | **78,2** | **311,0** | **2,4** | **0,0** | **58,6** | **3,2** |
| **Обед**  |
| 40 | Салат картофельный с морковью изеленым горошком | 60 | 1,64 | 4,24 | 5,73 | 67,62 | 0,02 | 0,02 | 22,95 | 0,02 | 0,6 | 15,0 | 10,20 | 0,13 | 0,001 | 6,60 | 0,75 |
| 88 | Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной | 200 | 5,09 | 8,05 | 6,6 | 145,6 | 0,19 | 0,13 | 0,36 | 0,02 | 0,059 | 34,48 | 134,09 | 1,52 | 0,03 | 20,32 | 1,57 |
| 235 | Шницель рыбный натуральный | 80 | 11,55 | 10,92 | 6,83 | 170,98 | 0,16 | 0,14 | 2,10 | 0,03 | 0,3 | 68,89 | 33,41 | 0,8 | 0,0 | 23,17 | 0,73 |
| 312 | Картофельное пюре с маслом сливочным | 150 | 3,29 | 7,06 | 22,21 | 159,99 | 0,16 | 0,13 | 26,11 | 0,10 | 1,5 | 42,54 | 97,8 | 0,299 | 0,005 | 33,06 | 1,19 |
| 349 | Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный | 200 | 0,22 |  | 24,42 | 92,46 |  |  | 0,2 |  |  | 22,6 | 7,7 | 0 | 0 | 3,0 | 0,66 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0,000 | 1,200 | 7,00 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,70 | 4,00 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| **Итого за Обед**  | **24,63** | **30,67** | **82,47** | **714,15** | **0,59** | **0,45** | **52,16** | **0,17** | **4,36** | **194,5** | **327,75** | **3,36** | **0,099** | **95,55** | **5,90** |

**День:**3 **Неделя:**1

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | ЭЦ (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| Б | Ж | У | B1 | В2 | C | A | E | Ca | P | ZN | I | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| **Завтрак**  |
| 338 | Фрукт порционно / Яблоко 1шт | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 42,0 | 0,04 | 0,02 | 16,50 | 0,01 | 0,2 | 16,00 | 11,00 | 0,030 | 0,00 | 9,00 | 2,20 |
|  | Джем фруктовый  | 20 | 0,1 | 0 | 14,3 | 54,1 | 0,01 | 0,01 | 2,5 | 0,08 | 0,09 | 3,6 | 2,9 | 0,01 | 0,001 | 0,9 | 0,12 |
| 222 | Пудинг творожно-пшенный  | 150 | 14,92 | 14,38 | 31,51 | 307,3 | 0,3 | 0,4 | 0,9 | 0,21 | 1,36 | 216,0 | 414,6 | 1,2 | 0,020 | 93,9 | 2,53 |
| 386 | Кисломолочный продукт | 200 | 5,8 | 5,0 | 8,0 | 100 | 0,11 | 0,22 | 2,56 | 0 | 0 | 134,4 | 209 | 1,11 | 0,011 | 20,9 | 0,22 |
| ПР | Батон нарезной порционный | 30 | 2,00 | 0,40 | 10,30 | 50,2 | 0,10 | 0,01 | 0,1 | 0,01 | 0,7 | 10,50 | 47,40 | 0,010 | 0,010 | 14,10 | 1,20 |
| **Итого за Завтрак** | **23,22** | **20,18** | **73,91** | **553,6** | **0,52** | **0,67** | **22,59** | **0,31** | **2,35** | **380,4** | **684,74** | **2,36** | **0,044** | **138,77** | **6,28** |
| **Обед**  |
| 36 | Салат картофельный с сельдью | 60 | 0,8 | 3,6 | 6,0 | 54,8 | 0,03 | 0,03 | 12,40 | 0,00 | 1,50 | 19,17 | 20,31 | 0,30 | 0,00 | 9,98 | 0,34 |
| 98 | Суп крестьянский с крупой, со сметаной | 200/10 | 4,65 | 6,82 | 5,08 | 121,87 | 0,05 | 0,05 | 16,3 | 0,59 | 0,20 | 38,57 | 45,64 | 0,58 | 0,009 | 19,78 | 1,03 |
| 289 | Рагу из птицы | 250 | 18 | 22 | 19 | 378,3 | 0,07 | 0,13 | 3,27 | 0,06 | 0 | 42,45 | 289,09 | 0 | 0 | 61,71 | 2,66 |
| 407 | Сок натуральный | 200 | 1 | 0,2 | 20,2 | 81,6 | 0,08 | 0,08 | 4 | 0 | 0 | 31,1 | 18,0 | 0 | 0 | 8,0 | 0,72 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0,000 | 1,200 | 7,00 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,70 | 4,00 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| **Итого за Обед**  | **27,29** | **33,02** | **66,96** | **714,07** | **1,0** | **1,0** | **37,3** | **1,1** | **3,6** | **151,3** | **429,6** | **1,5** | **0,0** | **117,5** | **5,9** |

**День:**4 **Неделя:**1

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | ЭЦ (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| Б | Ж | У | B1 | В2 | C | A | E | Ca | P | Zn | I | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| **Завтрак**  |
| 42  | Салат картофельный с соленымиогурцами и зеленым горошком | 60 | 1,05 | 3,71 | 5,55 | 59,7 | 0,03 | 0,120 | 2,8 | 2,87 | 0,39 | 33,1 | 49,8 | 0,18 | 0,000 | 16,2 | 0,76 |
| 278 | Тефтели под овощным соусом | 80/20 | 7,86 | 7,98 | 9,32 | 140,9 | 0,16 | 0,13 | 0,3 | 0,009 | 0,01 | 12,65 | 138,55 | 1,99 | 0,030 | 20,29 | 1,73 |
| 309 | Макаронный изделия с маслом сливочным | 150 | 5,70 | 3,43 | 36,45 | 190,4 | 0,09 | 0,03 | 0 | 0,030 | 1,25 | 13,28 | 46,21 | 0,78 | 0,002 | 8,47 | 0,86 |
| 377 | Чай с лимоном | 200/4 | 0,26 | 0,06 | 9,0 | 41,6 |  | 0,01 | 2,9 | 0 | 0,06 | 8,05 | 9,78 | 0,017 | 0 | 5,24 | 0,87 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 88,8 | 0,04 | 0,01 | 0,88 | 0,00 | 0,7 | 8,0 | 26,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,44 |
| **Итого за Завтрак** | **17,91** | **15,5** | **80** | **521,4** | **0,3** | **0,2** | **11,4** | **0,3** | **3,4** | **60,3** | **243,3** | **3,0** | **0,0** | **41,7** | **4,2** |
| **Обед**  |
| 20,08 | Салат из свеклы с маслом растительным | 60 | 0,86 | 3,05 | 5,13 | 50,13 | 0,01 | 0,02 | 5,7 | 0,01 | 0,10 | 26,61 | 25,64 | 0,43 | 0,010 | 12,9 | 0,84 |
| 87 | Суп с рыбными консервами | 200 | 6,88 | 6,69 | 11,3 | 114,8 | 0,1 | 0,0 | 5,8 | 0,45 | 1 | 30,0 | 61,2 | 0 | 0 | 19,2 | 0,79 |
| 268 | Котлеты (говядина) | 80 | 9,87 | 17,33 | 1,07 | 230,6 | 0,07 | 0,23 | 0,75 | 0,200 | 0,02 | 73,74 | 184,82 | 2,28 | 0,030 | 29,86 | 1,93 |
| 199 | Гороховое пюре с маслом сливочным | 150 | 16,30 | 2,51 | 36,00 | 147,9 | 0,64 | 0,13 | 0,00 | 0,0 | 0,01 | 66,31 | 161,0 | 3,500 | 0,017 | 62,53 | 4,98 |
| 349 | Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный | 200 | 0,22 |  | 24,42 | 92,46 |  |  | 0,2 |  |  | 22,6 | 7,7 | 0 | 0 | 3,0 | 0,66 |
| ПР | Кондитерские изделия (печенье) | 20 | 1,7 | 2,26 | 13,8 | 78,9 | 0,02 | 0,01 | 0 | 0,00 | 0,2 | 8,2 | 17,4 | 0 | 0 | 3,0 | 0,20 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0,000 | 1,200 | 7,00 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,70 | 4,00 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| **Итого за Обед**  | **38,67** | **32,24** | **108,4** | **792,29** | **0,9** | **0,5** | **12,8** | **0,69** | **3,23** | **238** | **502,4** | **7,132** | **0,083** | **139,9** | **10,40** |

**День:**5 **Неделя:**1

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | ЭЦ (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| Б | Ж | У | B1 | В2 | C | A | E | Ca | P | Zn | I | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| **Завтрак**  |
| 306 | Зеленый горошек консервированный | 20 | 0,60 | 1,0 | 1,4 | 11,6 | 0,16 | 0,04 | 0 | 0,002 | 1,82 | 23,0 | 65,8 | 0,64 | 1,02 | 21,40 | 0,004 |
| 15 | Сыр (порциями) | 10 | 2,32 | 3,4 | 0,0 | 45,30 | 0,004 | 0,03 | 0,07 | 0,02 | 0,05 | 88,0 | 50,0 | 0,4 | 0 | 3,50 | 0,13 |
| 210 | Омлет натуральный с маслом сливочным | 140 | 14,42 | 23,8 | 2,24 | 240 | 0,12 | 0,27 | 0,32 | 0,04 | 1,94 | 131,38 | 248,50 | 1,35 | 0,03 | 21,55 | 1,51 |
| 693 | Какао с молоком йодированным | 200 | 3,5 | 3,70 | 25,50 | 143 | 0 | 0,01 | 1,60 | 0,0400 | 0,4 | 102,60 | 178,40 | 1,000 | 0 | 24,8 | 1,00 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 88,8 | 0,04 | 0,01 | 0,9 | 0 | 0,7 | 8,00 | 26,00 | 0,008 | 0,003 | 0,00 | 0,44 |
| **Итого за Завтрак** | **23,88** | **32,22** | **48,82** | **528,7** | **0,4** | **0,4** | **2,9** | **0,1** | **4,91** | **353,0** | **569** | **3,40** | **1,086** | **71,3** | **3,08** |
| **Обед**  |
| 12 | Салат из кукурузы (консервированной) | 60 | 1,73 | 3,71 | 4,82 | 59,58 | 0,02 | 0,02 | 22,95 | 0,02 | 0,6 | 15,0 | 10,20 | 0,13 | 0,001 | 6,60 | 0,75 |
| 113 | Суп-лапша домашняя со свежей зеленью  | 200 | 6,9 | 6,95 | 18,76 | 160,5 | 0,18 | 0,17 | 4,2 | 0,82 | 0,3 | 34,7 | 75,88 | 0,1 | 0,00 | 14,5 | 0,99 |
| 268 | Биточки (говядина) | 80 | 9,87 | 17,33 | 1,07 | 230,6 | 0,168 | 0,104 | 0,3 | 0,0072 | 0,008 | 11,7 | 131,8 | 1,7 | 0,024 | 36,3 | 2,04 |
| 518/301 | **Сложный гарнир**: Картофель отварной в молоке с маслом сливочным / капуста, тушенная с томатом | 100 | 2,3 | 5,2 | 13,3 | 105,9 | 0,07 | 0,07 | 5,9 | 0,01 | 1 | 25,9 | 39,9 | 0,2 | 0,003 | 11,3 | 0,40 |
| 50 | 1,13 | 2,60 | 6,67 | 52,93 | 0,03 | 0,03 | 2,9333 | 0,01 | 0,5 | 12,97 | 19,93 | 0,10 | 0,0017 | 5,67 | 0,20 |
| 409 | Напиток фруктовый | 200 | 0,1 | 0,1 | 15,4 | 58,9 | 0,01 | 0,02 | 2,6 | 0,018 | 0,04 | 43,0 | 6,8 | 0,1 | 0,001 | 4,30 | 1,60 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0,000 | 1,200 | 7,00 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,70 | 4,00 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| **Итого за Обед**  | **24,87** | **36,29** | **76,7** | **745,91** | **0,6** | **0,3** | **41,7** | **0,1** | **4,0** | **159,1** | **327,9** | **2,8** | **0,1** | **95,4** | **6,3** |

**День:**1 **Неделя:**2

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | ЭЦ (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| Б | Ж | У | B1 | В2 | C | A | E | Ca | P | Zn | I | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| **Завтрак**  |
| 338 | Плоды свежие (яблоки) | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,0 | 44,4 | 0,00 | 0,02 | 0,07 | 0,02 | 0,05 | 2,40 | 6,00 | 0,0 | 0,02 | 3,50 | 0,02 |
| 278/331 | Тефтели с соусом, сметанным с томатом | 80 | 6,98 | 6,88 | 8,28 | 124,4 | 0,07 | 0,12 | 0,63 | 0,02 | 0,02 | 28,43 | 111,30 | 1,450 | 0,08 | 15,17 | 1,42 |
| 302 | Каша гречневая рассыпчатая с маслом | 150 | 6,6 | 4,2 | 32,3 | 185,2 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,030 | 2,55 | 18,1 | 157,0 | 1 | 0,0 | 104,5 | 3,55 |
| 379 | Кофейный напиток на молоке | 200 | 2,80 | 3,20 | 24,66 | 132,48 | 0,04 | 0,15 | 1,30 | 0,030 | 0,06 | 120,40 | 90,0 | 1,10 | 0,010 | 14,00 | 0,12 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 40 | 3 | 0,3 | 19,7 | 88,8 | 0,0 | 0,01 | 0,88 | 0 | 0,7 | 8,0 | 26,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,44 |
| **Итого за Завтрак** | **19,78** | **14,98** | **93,94** | **575,28** | **0,21** | **0,34** | **2,88** | **0,10** | **3,38** | **262,95** | **434,33** | **3,85** | **0,114** | **137,12** | **5,66** |
| **Обед**  |
| 53 | Салат из свеклы с зеленым горошком | 60 | 0,99 | 2,47 | 4,37 | 43,74 | 0,01 | 0,04 | 13,6 | 0,1 | 0,5 | 21,8 | 15,6 | 0,30 | 0,002 | 10,1 | 0,70 |
| 113 | Борщ "Сибирский" с фасолью | 200 | 1,77 | 2,65 | 12,74 | 78,71 | 0,05 | 0,05 | 19,00 | 0,74 | 0,1 | 43,11 | 48,75 | 1,3 | 0,003 | 22,44 | 0,80 |
| 298 | Зразы из кур, с омлетом и овощами | 90 | 12 | 17 | 7 | 229 | 0,192 | 0,032 | 0,8 | 0 | 1,28 | 213,8 | 508,8 | 0 | 0,02 | 57,0 | 0,96 |
| 309 | Макароны отварные с маслом. | 150 | 5,70 | 3,43 | 36,45 | 190,31 | 0,09 | 0,03 | 0 | 0,033 | 1,25 | 13,3 | 46,21 | 0,01 | 0,002 | 8,47 | 0,86 |
| 389 | Сок натуральный | 200 | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 82 | 0,08 | 0,08 | 4,0 | 0 | 0 | 31,10 | 18,00 | 0,000 | 0 | 8,00 | 0,72 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0,000 | 1,2 | 7,0 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,7 | 4,0 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| **Итого за Обед**  | **24,3** | **26,15** | **97,44** | **701,26** | **0,5** | **0,3** | **37,8** | **0,9** | **5,0** | **334,1** | **682,0** | **2,2** | **0,0** | **115,4** | **5,0** |

**День:**2 **Неделя:**2

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | ЭЦ (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| Б | Ж | У | B1 | В2 | C | A | E | Ca | P | Zn | I | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| **Завтрак**  |
| 209 | Яйца вареные | 40 | 5 | 5 | 0 | 63 | 0,03 | 0,18 |  | 0,1 | 0,24 | 22 | 76,8 | 4,8 | 1 |  |  |
| 70 |  Овощи натуральные соленые | 60 | 0,66 | 0,12 | 2,28 | 13,2 |  |  | 10,5 |  |  | 8,4 |  |  |  | 12 | 0,54 |
| 310 | Суфле куриное с соусом молочнымгустым | 80 | 13,17 | 13,87 | 2,45 | 186,67 | 0,18 | 0,21 | 0,43 | 0,040 | 0,01 | 48,45 | 177,91 | 2,28 | 0,040 | 24,45 | 1,93 |
| 345 | Каша "Дружба"(гарнирная) с маслом сливочным | 150 | 3,5 | 5,0 | 25,2 | 152,8 | 0,1 | 0,1 | 3,4 | 0,037 | 0 | 127,4 | 183,5 | 0 | 0 | 55,1 | 0,30 |
| 430 | Чай витаминизированный с сахаром | 200 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 58 | 0 | 0,01 | 9,00 | 0,0001 | 0,045 | 5,25 | 8,24 | 0,008 | 0 | 4,4 | 0,87 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 88,8 | 0,04 | 0,01 | 0,88 | 0,0 | 0,7 | 8,0 | 26,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,44 |
| **Итого за Завтрак** | **25,57** | **24,36** | **64,62** | **562,47** | **0,38** | **0,43** | **15,66** | **0,13** | **1,03** | **202,72** | **427,47** | **2,34** | **0,04** | **89,01** | **4,14** |
| **Обед**  |
| 67 | Винегрет овощной | 60 | 0,84 | 6,02 | 4,37 | 75,06 | 0,05 | 0,10 | 10,70 | 0,05 | 0,30 | 69,36 | 47,50 | 0,26 | 0,00 | 21,30 | 0,80 |
| 88 | Щи из свежей капусты с фрикадельками | 200//10 | 1,97 | 5,18 | 8,97 | 88,14 | 0,02 | 0,02 | 9,20 | 0,04 | 0,08 | 36,74 | 24,20 | 1,16 | 0,00 | 12,40 | 0,40 |
| 606 | Рыба, запеченная под соусом польским | 80 | 17,77 | 9,32 | 2,39 | 163,9 | 0,18 | 0,15 | 0,8 | 0,03 | 0,1 | 33,3 | 10,1 | 0,2 | 0,009 | 18,42 | 0,63 |
| 312 | Картофельное пюре с маслом сливочным | 150 | 3,29 | 7,06 | 22,21 | 159,99 | 0,16 | 0,13 | 26,11 | 0,10 | 1,50 | 42,54 | 97,75 | 0,3 | 0,005 | 33,06 | 1,19 |
| ПР | Кондитерское изделие /Мармелад | 18 | 1,4 | 1,81 | 11,0 | 63,1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,0 | 0,2 | 0 | 0 | 0,4 | 0,08 |
| 349 | Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный | 200 | 0,22 |  | 24,42 | 92,46 |  |  | 0,2 |  |  | 22,6 | 7,7 | 0 | 0 | 3,0 | 0,66 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0 | 1,2 | 7,0 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,7 | 4,0 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| **Итого за Обед**  | **28,33** | **29,79** | **90,04** | **720,15** | **0,47** | **0,43** | **47,5** | **0,22** | **3,88** | **216,6** | **232,0** | **2,5** | **0,042** | **98,0** | **4,76** |

**День:** 3 **Неделя:**2

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | ЭЦ (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| Б | Ж | У | B1 | В2 | C | A | E | Ca | P | ZN | I | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| **Завтрак**  |
| 338 | Плоды свежие (апельсин 1 шт.) | 100 | 0,90 | 0,20 | 8,10 | 35,8 | 0,040 | 0,030 | 60 | 0,01 | 0,2 | 34,0 | 23,0 | 0,20 | 0,002 | 15,00 | 0,30 |
| 11 | Молоко, сгущенное порционно | 30 | 1,5 | 0,06 | 11,4 | 49 | 0,01 | 0,08 | 0,2 | 0,01 | 0,04 | 61,4 | 43,8 | 0,2 | 0,001 | 6,8 | 0,04 |
| 315 | Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным | 170 | 15,23 | 17,5 | 36,7 | 355,9 | 0,09 | 0,3 | 0,48 | 0,22 | 1,8 | 143,7 | 290,6 | 2,2 | 0,008 | 48,51 | 1,31 |
| 389 | Сок фруктовый | 200 | 1,0 | 0,2 | 20 | 82 | 0,08 | 0,08 | 4,0 | 0 | 0 | 31,1 | 18,0 | 0,0 | 0,0 | 8,0 | 0,72 |
| ПР | Батон нарезной порционный | 30 | 2 | 0,4 | 10,3 | 50,2 | 0,1 | 0,01 | 0,1 | 0,01 | 0,7 | 10,5 | 47,4 | 0,010 | 0,010 | 14,1 | 1,20 |
| **Итого за Завтрак** | **20,63** | **18,36** | **86,5** | **572,9** | **0,32** | **0,53** | **64,78** | **0,25** | **2,74** | **280,67** | **422,77** | **2,61** | **0,02** | **92,41** | **3,57** |
| **Обед**  |
| 25 | Салат «Степной» из разных овощей | 60 | 0,9 | 3,06 | 5,3 | 43 | 0,02 | 0,02 | 22,95 | 0,02 | 2,20 | 15,00 | 10,20 | 0,13 | 0,00 | 6,60 | 0,75 |
| 140 | Суп картофельный с клецками на м/к бульоне | 200 | 9,90 | 8,90 | 25,20 | 214,2 | 0,20 | 0,05 | 6,60 | 0,02 | 0 | 39,45 | 74,65 | 0,000 | 0,000 | 21,82 | 0,30 |
| 288 | Птица, порционная запеченная | 80 | 16,9 | 9,66 | 0,15 | 155,1 | 0,08 | 0,17 | 0,02 | 0 | 0 | 17,3 | 1,42 | 0 | 0 | 15,18 | 1,65 |
| 316 | Овощи, припущенные с маслом сливочным | 150 | 4,82 | 5,43 | 27,3 | 191,7 | 0,64 | 0,13 | 0 | 0,025 | 0,010 | 66,31 | 161,03 | 3,5 | 0,017 | 62,53 | 4,98 |
| 377 | Чай с лимоном | 200/4 | 0,26 | 0,06 | 9,0 | 41,6 |  | 0,01 | 2,9 | 0 | 0,06 | 8,05 | 9,78 | 0,017 | 0 | 5,24 | 0,87 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0,000 | 1,2 | 7,0 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,7 | 4,0 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| **Итого за Обед**  | **35,62** | **27,51** | **83,63** | **723,1** | **1,0** | **0,5** | **30,5** | **0,9** | **4,5** | **152,4** | **302,9** | **4,4** | **0,0** | **113,5** | **10,2** |

**День:**4 **Неделя:**2

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | ЭЦ (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| Б | Ж | У | B1 | В2 | C | A | E | Ca | P | ZN | I | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| **Завтрак**  |
| 70 |  Овощи натуральные соленые | 60 | 0,66 | 0,12 | 2,28 | 13,2 | 0 | 0 | 10,5 | 0 | 0 | 8,4 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0,54 |
| 269 | Пудинг рыбный запеченный с соусоммолочным густым | 80 | 9,51 | 4,32 | 6,31 | 102 | 0,19 | 0,22 | 2,6 | 0,060 | 0,04 | 57,3 | 186,90 | 2,290 | 0,080 | 29,15 | 2,11 |
| 309 | Макаронный изделия с маслом сливочным | 150 | 5,70 | 3,43 | 36,45 | 190,9 | 0,09 | 0,03 | 0 | 0,030 | 1,25 | 13,28 | 46,21 | 0,78 | 0,002 | 8,47 | 0,86 |
| 303 | Кофейный напиток с сахаром | 200 |  |  | 19,96 | 75 |  |  |  |  | 0,00 | 0,40 |  | 0,0 |  |  | 0,06 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 89 | 0,04 | 0,01 | 0,88 | 0,00 | 0,7 | 8,0 | 26,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,44 |
| **Итого за Завтрак** | **18,91** | **8,19** | **84,68** | **470,1** | **0,3** | **0,3** | **6,5** | **0,1** | **2,0** | **85,9** | **271,7** | **3,1** | **0,1** | **41,8** | **3,7** |
| **Обед**  |
| 39 | Салат картофельный с кукурузой иморковью | 60 | 1,81 | 3,82 | 14,23 | 98,52 | 0,01 | 0,04 | 13,60 | 0,10 | 0,5 | 21,8 | 15,6 | 0,30 | 0,00 | 10,1 | 0,70 |
| 96 | Рассольник ленинградский со сметаной на м/к бульоне | 200/10 | 1,7 | 6,0 | 12,8 | 146,4 | 0,1 | 0,0 | 5,8 | 0,45 | 1 | 30,0 | 61,2 | 0 | 0 | 19,2 | 0,79 |
| 259 | Жаркое по- домашнему | 230 | 16,4 | 17,26 | 29,34 | 331,0 | 0,25 | 0,23 | 36,00 | 0,070 | 0,42 | 48,53 | 250,9 | 4,2 | 0,002 | 64,25 | 3,82 |
| 344 | Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь) | 200 | 0,06 | 0,02 | 20,73 | 78,2 |  |  | 2,5 | 0,00 | 0,2 | 4,0 | 3,3 | 0,1 | 0,001 | 1,7 | 0,15 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0 | 1,2 | 7,0 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,7 | 4,0 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| **Итого за Обед**  | **22,81** | **27,5** | **93,78** | **731,62** | **0,5** | **0,5** | **60,9** | **0,3** | **5,0** | **107,6** | **385,9** | **5,4** | **0,0** | **104,2** | **6,5** |

**День:5 Неделя:2**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | ЭЦ (ккал) | Витамины (мг) | Минеральные вещества (мг) |
| Б | Ж | У | B1 | В2 | C | A | E | Ca | P | ZN | I | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| **Завтрак**  |
| 47 |  Салат из квашеной капусты | 60 | 1,02 | 3,0 | 5,07 | 51,42 | 0,16 | 0,04 | 0 | 0,002 | 1,82 | 23,0 | 65,8 | 0,64 | 1,02 | 21,40 | 0,004 |
| 15 | Сыр (порциями) | 10 | 2,32 | 3,4 | 0,01 | 45,30 | 0,004 | 0,03 | 0,07 | 0,02 | 0,05 | 88 | 50 | 0,4 | 0 | 3,50 | 0,13 |
| 210 | Омлет натуральный с маслом сливочным | 140 | 14,42 | 23,8 | 2,24 | 240,0 | 0,12 | 0,27 | 0,32 | 0,04 | 1,944 | 131,38 | 248,5 | 1,35 | 0,03 | 21,55 | 1,51 |
| 430 | Чай с сахаром | 200 | 0,2 | 0,05 | 15,01 | 58 | 0 | 0,01 | 9,00 | 0,0001 | 0,045 | 5,25 | 8,24 | 0,008 | 0 | 4,4 | 0,87 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 19,68 | 88,8 | 0,04 | 0,01 | 0,9 | 0 | 0,7 | 8,00 | 26,00 | 0,008 | 0,003 | 0,00 | 0,44 |
| **Итого за Завтрак** | **21** | **30,57** | **42,01** | **483,3** | **0,32** | **0,36** | **10,27** | **0,07** | **4,6** | **255,6** | **398,5** | **2,4** | **0,06** | **50,9** | **2,95** |
| **Обед**  |
| 67 | Винегрет овощной | 60 | 1,2 | 3,5 | 6,7 | 60,9 | 0,04 | 0,03 | 7,0 | 0,90 | 0,2 | 26,6 | 25,6 | 0,0 | 0,040 | 12,9 | 0,70 |
| 106 | Суп картофельный с рыбными фрикадельками | 200/30 | 12,6 | 13,3 | 27,9 | 270,9 | 0,19 | 0,13 | 0,36 | 0,024 | 0,059 | 34,48 | 134,1 | 1,52 | 0,03 | 20,32 | 1,57 |
| 310/353 | Суфле куриное с соусом молочнымгустым (для фарширования). | 80 | 10,77 | 8,69 | 4,27 | 137,3 | 0,072 | 0,06 | 0,19 | 0,0008 | 0,0592 | 11,2 | 75,2 | 0,94 | 0,032 | 13,0 | 1,12 |
| 144 | Овощи тушеные с рисом | 150 | 3,70 | 3,96 | 38,88 | 196,24 | 0,03 | 0,02 | 15,85 | 0,04 | 0 | 14,94 | 79,38 | 0,00 | 0,001 | 27,89 | 0,59 |
| 407 | Сок фруктовый | 200 | 1,0 | 0,20 | 20,20 | 82 | 0 | 0,08 | 4,00 | 0 | 0 | 31,10 | 18,00 | 0,000 | 0 | 8,0 | 0,72 |
| ПР | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,32 | 0,24 | 6,84 | 33,1 | 0,04 | 0,02 | 0 | 0 | 1,2 | 7,0 | 31,6 | 0,60 | 0,02 | 9,4 | 0,78 |
| ПР | Хлеб пшеничный | 30 | 1,52 | 0,16 | 9,84 | 44,4 | 0,02 | 0,01 | 0,44 | 0 | 0,7 | 4,0 | 13,0 | 0,008 | 0,003 | 0,0 | 0,22 |
| **Итого за Обед**  | **32,11** | **30,05** | **114,63** | **824,84** | **0,462** | **0,39** | **33,10** | **1** | **1,6182** | **222,4** | **429,5** | **3,496** | **0,133** | **105,3** | **6,32** |

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

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

-технологический паспорт пищеблока;

-план проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой;

-план проведения технических осмотров оборудования, метрологических работ;

-план технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания;

- перспективный план потребности в производственно- технологическом оборудовании для переоснащения пищеблока и столовой;

-план проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий);

- программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП**.**

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

Для характеристики помещений и оборудования пищеблоков в каждой образовательной организации составляется Технологический паспорт пищеблока столовой по определенной форме (приложение 2).

Необходимый перечень производственно-технологического оборудования рекомендован для пищеблоков образовательных организаций Ленинградской области с разными моделями предоставления услуг питания (приложение 2).

Выходной контроль готовой продукции и допуск ее на раздачу осуществляет бракеражная комиссия, созданная и утвержденная в соответствии с приказом руководителя образовательной организации.

Результаты контроля качества готовой кулинарной продукции по органолептическим показателям вносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

Структура Программы Производственного контроля на основе принципов ХАССП представлена **в приложении 3.**

**2.4 Создание условий для участия родителей в контроле за питанием обучающихся (методические рекомендации)**

**1. Общие положения**

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

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

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

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

В соответствии с методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г., утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. (далее – МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 г.), порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, должен быть регламентирован локальным нормативным актом образовательной организации.

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

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

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

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

Обучение комиссий их общественным компетенциям.

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

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

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

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

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

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

Проведение мониторинга.

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

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

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

запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

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

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

участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

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

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

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

отвлекать обучающихся во время приема пищи;

находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;

производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные».

Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

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

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

**Порядок допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в образовательные организации для проведения мониторинга качества питания**

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

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

войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;

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

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

 **Раздел 3. Управление организацией питания в Ленинградской области**

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

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

В таблице 10 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

Таблица 10 – Перечень нормативных документов, которые разрабатываются в образовательной организации

| №п\п | Наименование документа | Периодичность разработки, актуализация | Ответственный за разработку и выполнение |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Положение о школьной столовой  | один раз в три года, ежегодная актуализация | зав. производством |
| 2 | Положение об организации горячего питания | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 3 | Положение об организации питьевого режима | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 4 | Положение об обучающихся из социально незащищенных семей | один раз в три года, ежегодная актуализация  | ответственный за питание |
| 5 | Положение об организации рационального питания обучающихся на платной основе | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 6 | Положение о бракеражной комиссии. | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 7 | Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 8 | Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 9 | Положение о порядке доступа в организацию общественного питания общеобразовательной организации | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание |
| 10 | Программа  по совершенствованию организации горячего питания  обучающихся  | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание, зав. производством |
| 11 | Технологический паспорт пищеблока | один раз в пять года, ежегодная актуализация | зав. производством |
| 12 | Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП | один раз в три года, ежегодная актуализация | зав. производством |
| 13 | Примерное (цикличное) меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет, и два сезона осенне-зимний и весенне-летний  | один раз в три года, ежегодная актуализация | ответственный за питание, зав. производством |
| 14 | Ежедневное меню | ежедневно | зав. производством |
| 15 | Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год) | от одного года до трех лет | руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством |
| 16 | Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года  | ежегодно | руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством комиссия |
| 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 ОУ** |  |  |
| 20 | Приказ об организации питания обучающихся образовательного учреждения на текущий период | ежегодно | руководитель образовательной организации,  |
| 21 | Приказ о создании бракеражной 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 питания, подтверждающие документы). | ежегодно | руководитель образовательной организации, |
| 25 | Приказ об утверждении общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей | ежегодно | руководитель образовательной организации, |
| 26 | План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой | ежегодно | ответственный за питание, зав. производством |
| 27 | План проведения профилактических технологических осмотров оборудования | ежегодно | ответственный за питание, зав. производством |
| 28 | План проведения метрологических работ по поверке измерительного оборудования  | ежегодно | ответственный за питание, зав. производством |
| 29 | План технологического 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 |

В таблице 11 представлены критерии эффективности организации питания обучающихся образовательных учреждений Ленинградской области

Таблица 11 – Критерии эффективности организации питания и оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся образовательных учреждений Ленинградской области

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Критерии оценки результатов организации питания обучающихся | Содержание критерия |
|  | Наличие на сайте школы раздела «Организация питания»  | информационное обеспечение организации питания обучающихся и их родителей, всех заинтересованных сторонСанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 п. 2.7 |
|  | Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМОП   | ссылка направлена в ФЦМОП, которая должна быть активна |
|  | Наличие на сайте школы примерного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3  |
|  | Наличие данных согласования и утверждения примерного 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) |
|  | Наличие информации по калорийности блюд и по приемам пищи; | Соответствие требованиямСанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
|  | 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 |
|  | Наличие на сайте школы ежедневного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет  | утвержденное меню, наличие подписи (МР 2.4.0179-20 п. 2.7) |
|  | Соответствие фактической массы блюд установленным нормам | Соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9 |
|  |  соответствию фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленным нормам  | Соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9 |
|  | Наличие комиссии по контролю качества питания с участием родителей | Положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей |
|  | Уровень охвата горячим питанием обучающихся в процентах к общей численности 5-11 классов, охват горячим питание обучающихся за родительскую плату, 5-11 классы, % | -процент охвата горячим питанием ниже среднего по региону-процент охвата выше среднего по региону-положительная динамика охвата горячим питанием- охват горячим питаниемниже среднего по стране- нет положительной динамики охвата горячим питанием |
|  | Наличие у обучающихся возможности выбора блюд с учетом индивидуальных предпочтений | *-* предоставлен выбор блюд только завтрака-предоставлен выборблюдтолько обеда- предоставлен выбор завтрака и обеда- предоставлен выбор только первых блюд-представлен выбор горячих блюд |
|  | Наличие специальных видов меню: антиаллергенного, профилактического и диетического меню, меню для учащихся с ОВЗ | *-* разработано антиаллергенное меню-разработано лечебно-профилактическое меню -разработано диетическое меню-имеется меню для всех категорий отклонений здоровья школьников |
|  | Уровень оснащения технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых с учетом источников финансирования, (% нового оборудования) | -оформлен «Технологический паспорт пищеблока»*-* улучшение оснащения пищеблока за счет внебюджетных средств- Коэффициент обеспеченности посадочными местами, мебелью и оборудованием |
|  | Ведение информации о здоровье обучающихся «Паспорт здоровья» школьника, % | - количество показателей, характеризующих здоровье школьника- регулярность проведения наблюдений здоровья школьника- наличие положительной динамики при наблюдении здоровья -количество заболеваний, выявленных в период обучения в школе - электронная медицинская карт,«паспорт здоровья» |

**3.2. Показатели эффективности организации питания**

В соответствии с Постановлением Правительства РФ от 20 октября 2021 г. № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов правительства Российской Федерации».

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

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

Применение индикаторов эффективности организации питания позволяет провести анализ по организации питания детей для обучающихся и ее социальное значение.

Распределение по формальным показателям эффективности проводится в образовательных учреждениях с учетом общего количества баллов:

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

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

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

Результатом является фактического выполнение требований с учетом количества баллов по каждому критерию и показателю.

**Приложение 1**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиецехов и помещений | Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях |
| Комбинат школьного питания | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Складские помещения | Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)  | Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)  | Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)  | Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)  |
| Стеллажи для гастроемкостей (передвижные) | Стеллажи для гастроемкостей (передвижные) | Стеллажи для гастроемкостей (передвижные) |  |
| Подтоварники (деревянные) | Подтоварники (деревянные) | Подтоварники (деревянные) | Подтоварники (деревянные) |
| Холодильные шкафы среднетемпературные | Холодильные шкафы среднетемпературные | Холодильные шкафы среднетемпературные | Холодильные шкафы среднетемпературные |
| Холодильные шкафы низкотемпературные | Холодильные шкафы низкотемпературные | Холодильные шкафы низкотемпературные |  |
| Весы товарные | Весы товарные | Весы товарные | Весы товарные |
| Контейнеры передвижные для гастроемкостей |  |  | Контейнеры передвижные для гастроемкостей |
| 2 | Производственные помещения |  |  |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные) | Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные) |  |  |
| Производственные столы | Производственные столы |  |  |
| Картофелеочистительная машина | Картофелеочистительная машина |  |  |
| Овощерезательная машина | Овощерезательная машина |  |  |
| Моечные ванны | Моечные ванны |  |  |
| Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук |  |  |
| Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной |  |  |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной |  |
| Производственные столы | Производственные столы | Производственные столы |  |
| Моечные ванны | Моечные ванны | Моечные ванны |  |
| Универсальный привод | Универсальный привод | Универсальный привод |  |
| Холодильный шкаф среднетемпературный | Холодильный шкаф среднетемпературный | Холодильный шкаф среднетемпературный |  |
| Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук |  |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы) | Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы) |  |  |
| Холодильный шкаф среднетемпературный | Холодильный шкаф среднетемпературный |  |  |
| Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости) |  |  |  |
| Электромясорубка | Электромясорубка |  |  |
| Универсальный привод | Универсальный привод |  |  |
| Колода для разрубки мяса | Колода для разрубки мяса |  |  |
| Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы) | Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы) |  |  |
| Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование |  |  |
| Фаршемешалка (при необходимости) |  |  |  |
| Котлетоформовочный аппарат (при необходимости) |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук |  |  |
| 2.4 | Доготовочный цех |  |  | Производственные столы |  |
|  |  | Холодильные шкафы среднетемпературные |  |
|  |  | Овощерезательная машина |  |
|  |  | Моечные ванны |  |
|  |  | Стеллаж передвижной |  |
|  |  | Раковина для мытья рук |  |
| 2.5 | Горячий цех | При наличии зала:Котел электрический (емкость зависит от мощности) | Котел электрический (емкость зависит от мощности) | Котел электрический (емкость зависит от мощности) |  |
| Сковорода электрическая | Сковорода электрическая |  |  |
| Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат | Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат | Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат |  |
| Плита электрическая | Плита электрическая | Плита электрическая |  |
| Привод универсальный или протирочная машина | Привод универсальный или протирочная машина | Привод универсальный или протирочная машина |  |
| Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование |  |
| Производственные столы | Производственные столы | Производственные столы |  |
| Холодильный шкаф среднетемпературный | Холодильный шкаф среднетемпературный | Холодильный шкаф среднетемпературный |  |
| Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук |  |
| 2.6 | Холодный цех | Производственные столы (не менее 2-х) | Производственные столы (не менее 2-х) | Производственные столы (не менее 2-х) |  |
| Холодильный шкаф среднетемпературный(не менее 2-х) | Холодильный шкаф среднетемпературный(не менее 2-х) | Холодильный шкаф среднетемпературный(не менее 2-х) |  |
| Привод универсальный илиОвощерезательная машина, МРОВ | Привод универсальный илиОвощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер | Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер |  |
| Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке) | Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке) | Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке) |  |
| Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха | Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха | Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха |  |
| Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование |  |
| Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук |  |
| Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной |  |
| 2.7 | Мучной цех | Производственные столы (с деревянным покрытием) | Производственные столы (с деревянным покрытием) | **Совмещается с горячим цехом:**Производственные столы (с деревянным покрытием) |  |
| Тестомесильная машина | Тестомесильная машина | Тестомесильная машина |  |
| Просеиватель муки (при необходимости) | Просеиватель муки (при необходимости) |  |  |
| Привод универсальный  | Привод универсальный  |  |  |
| Пекарский шкаф | Пекарский шкаф | Пекарский шкаф |  |
| Стеллажи передвижные | Стеллажи передвижные | Стеллажи передвижные |  |
| Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование |  |
| Моечные ванны | Моечные ванны | Моечные ванны |  |
| Холодильный шкаф среднетемпературный | Холодильный шкаф среднетемпературный |  |  |
| Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук |  |  |
| 2.8 | Раздаточная | **При наличии зала:**Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд) | Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд) | Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд) | Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд) |
| Холодильные прилавки (витрина, секция) | Холодильные прилавки (витрина, секция) | Холодильные прилавки (витрина, секция) | Холодильные прилавки (витрина, секция) |
|  | Касса | Касса | Касса |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | Шкафы для хранения хлеба | Шкафы для хранения хлеба | Совмещается с холодным цехом:Шкафы для хранения хлеба |  |
| Производственный стол | Производственный стол | Производственный стол |  |
| Хлеборезательная машина | Хлеборезательная машина |  |  |
| Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук |  |  |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | Производственный стол | Производственный стол | Совмещается с доготовочным цехом |  |
| Моечные ванны (по санитарным требованиям) | Моечные ванны (по санитарным требованиям) |  |  |
| Емкость для обработки яиц | Емкость для обработки яиц |  |  |
| Овоскоп | Овоскоп |  |  |
| Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук |  |  |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | Производственный стол | Производственный стол | Производственный стол |  |
| Моечные ванны | Моечные ванны | Моечные ванны |  |
| Стеллаж стационарный | Стеллаж стационарный | Стеллаж стационарный |  |
| Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук |  |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | При наличии **зала:**Производственный стол | Производственный стол | Производственный стол |  |
| Посудомоечная машина | Посудомоечная машина | Посудомоечная машина |  |
| Моечные ванны (трехсекционные) | Моечные ванны (трехсекционные) | Моечные ванны (трехсекционные) |  |
| Моечные ванны (двухсекционные) | Моечные ванны (двухсекционные) | Моечные ванны (2-хсекционные) |  |
| Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный | Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный | Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный |  |
| Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук |  |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной |  |
| Контейнер передвижной | Контейнер передвижной | Контейнер передвижной |  |
| Моечная ванна (двухсекционная) | Моечная ванна (двухсекционная) | Моечная ванна (двухсекционная) |  |
| Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук |  |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной |  |  |  | Производственные столы (не менее двух) |
|  |  |  | Электроплита |
|  |  |  | Микроволновая печь |
|  |  |  | Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух) |
|  |  |  | Раковина для мытья рук |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной |  |  |  | Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.) |
|  |  |  | Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов |
|  |  |  | Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды |
|  |  |  | Раковина для мытья рук |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) | Производственные столы  | Производственные столы  | Производственные столы  | Производственные столы  |
| Электроплита | Электроплита | Электроплита | Электроплита |
| Микроволновая печь | Микроволновая печь | Микроволновая печь | Микроволновая печь |
| Холодильник бытовой | Холодильник бытовой | Холодильник бытовой | Холодильник бытовой |
| Моечная ванна | Моечная ванна | Моечная ванна | Моечная ванна |
| Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук |
|  |  |  |  |  |  |

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

**Приложение 2**

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

**ПАСПОРТ**

пищеблока \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Содержание**

1. Общие сведения об образовательной организации:

-численность обучающихся по возрастным группам,

в том числе численность льготной категории обучающихся

2.Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным

группам обучающихся

3.Модель предоставления услуги питания

-оператор питания

- длительность контракта

4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

-водоснабжение

-горячее водоснабжение

- отопление

- водоотведение

-вентиляция помещений

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

7. Материально-техническое оснащение пищеблока

8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

9. Характеристика бытовых помещений

10. Штатное расписание работников пищеблока

11.Форма организации питания обучающихся

12.Перечень нормативных и технологических документов

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

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Численность педагогического коллектива \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_чел.

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

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

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

**2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

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

**2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

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

**3. Модель предоставления услуги питания (**столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-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 | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьный базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  |  |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  |  |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  |  |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  |  |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  |  | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  |  |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  |  |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  |  | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  |  |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  |  | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  |  | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  |  |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  |  |  | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары |  |  |  | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | -- |  |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | - | - | - |  |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) |  |  |  |  |

**8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиецехов и помещений | Характеристика оборудования |
| наименование оборудования | количествоединиц оборудования | дата его выпуска | даты начала его эксплуатации | процента 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 | Наименованиетехнологического оборудования | Характеристика оборудования |
| назначение  | марка | производи-тельность  | дата изготовления | срок службы | сроки профилактического осмотра  |
| 1 | Тепловое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механическое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологиче-ского оборудования | Характеристика мероприятий  |
| наличие договора на техосмотр  | наличие договора на проведение метрологических работ  | проведение ремонта  | план приобретения нового и замена старого оборудования  | ответственный за состояние оборудования | график санитарной обработки оборудования  |
| 1 | Тепловое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механическое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**столовой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2 |
| количествоединиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количествоединиц оборудования для бытовых целей |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

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

**11.Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание

- шведский стол

-меню по выбору

**12. Перечень нормативных и технологических документов:**

**-** Примерное двухнедельное меню

- Ежедневное меню

- Меню раскладка

-Технологические карты (ТК)

- Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара

- Накопительная ведомость

- График приема пищи,

-Гигиенический журнал (сотрудники)

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

**-** Журнал бракеража готовой пищевой продукции

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

-Ведомость контроля за рационом питания

- Приказ о составе бракеражной комиссии

- График дежурства преподавателей в столовой

- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году

-Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся

-Положение об организации питания обучающихся

- Положение о бракеражной комиссии

- Приказ об организации питания

-Должностные инструкции персонала пищеблока

-Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы

- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания .

**Приложение 3**

## Программа

## производственного контроля (ППК)

**за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«УТВЕРЖДАЮ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность руководителя организации)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. руководителя

«\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_\_ г.

## Программа

## производственного контроля (ППК)

**за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

**в ОУ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**1.Общие сведения об организации.**

1.1. Наименование организации:

|  |
| --- |
|  |

1.2. Юридический адрес:

|  |
| --- |
|  |

1.3. Фактический адрес, телефон:

|  |
| --- |
|  |

1.4. Виды деятельности по классификатору (ОКВЭД):

|  |  |
| --- | --- |
| Код ОКВЭД | Наименование вида деятельности |
|  |  |
|  |  |

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

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

|  |
| --- |
|  |

1.7. ФИО, должность руководителя организации:

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

1.9. Режим (график) работы предприятия:

|  |
| --- |
|  |

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование должности по штатному расписанию | Количество работающих |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

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

2.1. Описание зданий и сооружений:

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

2.2. Общая характеристика производственных помещений

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование производственного помещения и площадь в кв. м | Оборудование, используемое для выполнения технологических процессов (вид, количество в единицах) |
| Складские помещения | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературное и низкотемпературное холодильное оборудование (шкафы) |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук |
| Холодный цех | Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук |
| Мясорыбный цех | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рукВ базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата. |
| Помещение для обработки яиц | Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук |
| Мучной цех | Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки. |
| Доготовочный цех | Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук |
| Помещение для нарезки хлеба | Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук |
| Горячий цех | Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук |
| Раздаточная зона | Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией) |
| Моечная для мытья столовой посуды | Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук |
| Моечная кухонной посуды | Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук |
| Моечная тары | Двухсекционная моечная ванна |
| Производственное помещение буфета-раздаточной | Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук |
| Посудомоечная буфета-раздаточной | Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук |
| Обеденный зал, площадь в кв.м. и количество посадочных мест | Столы, стулья |

2.3. Общая характеристика административно-бытовых помещений для персонала

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

**3. Объем и виды лабораторных исследований**

3.1. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях социального питания (СанПиН 2.4.5. 2409-08)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид исследований (испытаний) | Объект исследования (обследования) | Количество образцов, не менее | Периодичность исследований, не реже |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей и ерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)  | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5-10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологиче-ским показателям - 2 раза в год |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума |

3.2. Структура производственного контроля при организации социального питания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Объект производственного контроля | Используемые методы контроля | Примечания |
| Формирование рационов питания включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов | Расчетный, документальный | По возможности должен проводиться с использованием ПЭВМ и специального программного обеспечения – автоматизированных информационных систем (АИС) |
| Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы (входной контроль) | Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный, инструментальный | Проводится в соответствии с положениями договоров и контрактов (установленными требованиями к качеству), действующих нормативных документов на пищевые продукты, параметрами, указанными в санитарно-эпидемиолгических заключениях или свидетельствах о госрегистрации (в графе “Гигиеническая характеристика продукции”); измерения температуры скоропортящихся продуктов проводятся для установления соответствия условий транспортировки условиям хранения, установленным изготовителем |
| Санитарно-техническое состояние пищеблока, оборудование и т.п. | Визуальный, документальный, инструментальный | Включая контроль при проведении ремонтных работ |
| Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности | Визуальный, документальный, инструментальный | Сроки годности и условия хранения – установленные изготовителем и установленные нормативными документами |
| Технологические процессы | Визуальный, инструментальный, в т.ч. хронометраж | Включая контроль “закладки” продуктов и контроль технологических режимов приготовления продукции |
| Санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения | Визуальный, инструментальный, лабораторный в т.ч. экспресс - методы |  При визуальном контроле рекомендуется использовать оценочные коэффициенты (бальные шкалы) |
| Состояние здоровья персонала | Документальный, визуальный(ежедневный осмотр) | Документальный – на основании сведений из личных медицинских книжек; ежедневный осмотр – с регистрацией результатов в “журнале здоровья” |
| Соблюдение правил личной гигиены персоналом | Визуальный, лабораторный | В том числе с использованием камер слежения в зоне обработки рук на входе в производственные помещения (“санитарный пост”) |
| Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков | Аттестация | Производится в форме опроса, анкетирования и т.п. – при приеме на работу и , выборочно, с определенной периодичностью  |
| Готовая кулинарная продукции (приемочный контроль) | Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный (выборочный), инструментальный (температуры подачи), оставление суточной пробы, контроль сроков реализации | Проводится в соответствии с технической (технологической) документацией на продукцию ( технологическими картами, настоящими методическими указаниями и др. документами) |
| Прием пищи питающимися | Визуальный, хронометраж | Проводится педагогами |

**3.3 Контрольные точки**

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

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

1.Общие положения.

2.Порядок организации и проведения производственного контроля.

3.Состав программы производственного контроля.

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

5.Организация взаимодействия с Управлением Роспотребнадзора по региону.

6.Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

7.Перечень должностных лиц, на которые возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

8. Перечень химических веществ физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

9. Список работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Миздравсоцразвития РФ №302 –н от 12.04.2011 г и профессионально гигиенической подготовке.

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых обеспечивается информирование населения, органов местного самоуправления, управления Росздравнадзора по региону.

11.Выполнение мероприятий специалистами организации, ответственными за проведение производственного контроля.

12.Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

13.Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований организации питания образовательных учреждений.

14.Производственный контроль за качеством и безопасностью приготовляемых блюд.

14.1.Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

14.2.Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

.

**3.5. Контроль критических контрольных точек объектов**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Контрольные критические точки | Объект контроля | Показатели контроля  | Контрольная документация | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель |
| 1 | Входной контроль качества и безопасности условий перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов | Авто-транспорт | -наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра | Медицинская книжка водителя | Ежедневно, каждая единица транспорта | Кладовщик |
| -наличие специализированного транспорта | Санитарный паспорт на транспорт |
| -санитарное состояние транспорта; |
| -наличие действующего санитарного паспорта, на транспорт |
| -соблюдение правил товарного соседства |
| -соблюдение температурных условий транспортировки |
| 2 | Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов | Пищевая продукция: маркировка, упаковка,качество по органолептическим показате-лям | -визуальный осмотр партии товара | Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная; декларация о соответствии; сертификат соответствия; удостоверение о качестве | Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта | Кладовщик |
| -оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям | Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья  |
| 3 | Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья | Пищевая продукция, упаковка, оборудование склада | -контроль за соблюдением правил товарного соседства при размещении продукции на хранение, контроль за соблюдением сроков хранения | Идентификация продукции, размещаемой на хранение с указанием даты поступления, срока годности на каждой партии товара | Постоянно по каждой партии | Кладовщик,Заведующий производством |
| -визуальный контроль за сохранением целостности и герметичности упаковки |  | Постоянно |
| -визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции |  | Постоянно |
| -контроль условий хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов | Журнал контроля температуры и относительной влажности воздуха склада при хранении | Ежедневно |
| -контроль исправности холодильного оборудования, температуры холодильного хранения | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | Ежедневно |
| -наличие и исправность измерительных приборов (термометров в холодильных камерах и психрометров в складских помещениях) |  | Ежедневно |
| -оценка загруженности складских помещений: объемы работающего холодильного оборудования и количество принимаемой продукции |  | 1раз в неделю |
| - лабораторный контроль упаковочных и вспомогательных материалов |  | 1раз в год |
| 4 | Контроль на этапахтехнологического процесса | Ассорти-ментныйперечень производимой продукции | технология производства- наличии необходимой технологической и нормативной документации;- соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении продукции- соблюдение требований технологии витаминизации блюд | Соответствие ежедневного меню примерному (цикличному)Технологические карты Журнал витаминизации третьих и сладких блюд | Ежедневно | Заведующий производством |
| условия производства:- использование специального инвентаря;- исправность оборудования;- отсутствие встречных, пересекающихсяпотоков, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары; | Маркировка инвентаряАкты технического осмотра оборудования | Ежедневно |
| ассортимент и объем производимой продукции: - органолептический контроль качества производимой продукции; | Журнал бракеража готовой кулинарной готовой продукции | Ежедневно, и каждая партия | Заведующий производством |
| -лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности; | Протоколы испытаний аккредитованной лаборатории | 2 раза в год |
| соблюдение условий хранения готовой продукции:- соблюдение правила товарного соседства;- соблюдение температурного режима и сроков годности;- контроль за наличием маркировки и за наличием на этикетке информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ;- наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления. | Идентификация готовой продукции по срокам изготовления и срокам годности | ПостоянноКаждая партия |
| 5 | Контроль за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования | Производственные и админист-ративно-бытовые помещения, техноло-гическое оборудование | - санитарно-техническое состояние помещения;- санитарно-техническое состояние систем вентиляции, водоснабжение и канализации; | Акт о техническом состоянии помещений Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжения и канализации | 1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ | Руководитель административно- хозяйственной части |
| - санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность; | Акт о техническом осмотре оборудования | 1 раз в год  |
| - лабораторный контроль воды из разводящей сети | Протокол испытания лаборатории Заключение о качестве воды | Один раз в 3 месяца |
| 6 | Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования | 1) качество проведения санитарных обработок помещений, оборудования, инвентаря | 1) соблюдение частоты проведения генеральной уборки; | График проведения генеральных уборок | 1 раз в месяц | Зав. производством  |
| 2) соблюдение частоты проведения уборки холодильного оборудования; | График уборки холодильного оборудования | Постоянно |
| 3) маркировка уборочного инвентаря; | Контроль за наличием маркировки на инвентаре | Постоянно  |
| 4) обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств; | Журнал учета дезинфицирующих средств | 1 раз в месяц |
| 5) соблюдение санитарных требований на рабочем месте; |  | Постоянно  |
| 6) смывы с объектов производственного окружения, посуды, рук и спецодежды персонала; | Протоколы лабораторных исследований по договору с ИЛЦ | 1 раз в 2 месяца |
| 7) своевременность сбора и удаление пищевых отходов; | Наличие договора | Ежедневно  |
| 8) вывоз ТБО, макулатуры; | Наличие договора | По условиям договора |
| 9) контроль режима мытья внутрицеховой тары, инвентаря. | Инструкция по мытью инвентаря ручным способом | Постоянно |
| 2) качество проведения работ по дезинсекции и дератизации | 1) проведение работ по дезинсекции и дератизации;2) наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте; | Наличие договора на проведение работ по дезинсекции и дератизации;Санитарный паспорт | 1 раз в год1 раз в год |
| 7 | Контроль состояния производственной и окружаю-щей среды | 1) проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте | 1) микроклимат: -температура;-влажность воздуха;- скорость движения воздуха; | Журнал регистрации параметров микроклимата | 1 раз в месяц | Зав. производством |
| 2) освещенность, шум; | Протоколы замеров | 1 раз в год, а так же после реконструкции и модернизации |
| 3) эффективность работы вентиляции, ее техническая исправность | Акт ревизии системы вентиляции |
| 4)своевременная утилизация использованных люминесцентных ламп | Договор на утилизацию люминисцентных ламп |
| 2) территория объекта | 1) благоустройство санитарное содержание территории; |  | Постоянно | Руководитель административно- хозяйственной части |
| 2) оборудование площадки мусоросборника; |
| 3) дезинфекция контейнера  |
| 8 | Контроль личной гигиены и обучение персонала | Персонал организации | 1. наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала;
2. наличие у персонала личных медицинских книжек;
 | Журнал здоровьяМедицинские книжки сотрудников | Постоянно | Зав. производством |
|  | 1. своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а так же своевременное гигиеническое обучение персонала;
 | График прохождения медицинских осмотровЖурнал результатов медицинских осмотров работников цеха | 1 раз в месяц Постоянно |
| 1. наличие достаточного числа санитарной и специальной одежды;
 | Договор на централизованную стирку санитарной одежды | 1 раз в месяц |
| 1. наличие средства для мытья и дезинфекции рук;
 |  | 1 раз в месяц |
| 1. наличие аптечки первой помощи;
 |  | 1 раз в месяц |
| 1. контроль соблюдений правил личной гигиены персонала;

8) санитарно-просветительная работа с персоналом |  | Постоянно1 раз в месяц |

**3.6. Перечень нормативных документов для производственного контроля**

|  |  |
| --- | --- |
| Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ с изменениями от 29 июля 2017 года | О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения |
| СП 1.1.1058-01 с изменениями от 27 марта 2007 года | Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий |
| Федеральный закон от 30.12.2001 № 195-ФЗ Кодекс РФ от 30.12.2001 № 195-ФЗ (статья 6.3) с изменениями от 29 июля 2017 года | Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях |
| Письмо Роспотребнадзора от 15 февраля 2012 года № 01/1350-12-32 | О действии СП 1.1.1058-01 |
| Письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 № 014801-9-32 | О типовых программах производственного контроля |
| Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н с изменениями от 5 декабря 2014 года | Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда |
| Приказ Минздрава СССР №555 от 29.09.89 г  | «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств ( с изм. И доп. 29.12.89г., 31.05. 1993 г., 07.12. 1993 г., 14.03. 1996 г.).» |
| Приказ МЗ РФ №217 от 20.07.98  | «О гигиенической оценке производства, поставки и реализации продукции и товаров» |
| P 2.2.2006-05 | Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда |
| ГН 2.1.6.1338-03 с изменениями от 12 января 2015 года | Гигиенические нормативы. Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест |
| ГН 2.2.5.1313-03 с изменениями от 16 сентября 2013 года | Гигиенические нормативы. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны |
| .ГН 2.3.2 972- 2000 г.  | «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами» |
| СанПиН 2.1.3684-21  | ["Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"](https://docs.cntd.ru/document/573536177#7DI0K8) |
|  СанПиН 2.2.0.555-96 | Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к условиям труда женщин |
| СанПиН 1.2.3685-21 |  ["Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"](https://docs.cntd.ru/document/573500115#6560IO) |
|  |  |
| СанПиН 2.3.6.1079-01  | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с дополнениями и изменениями). |
| СанПиН 2.3.2.1324-03  | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». |
| СанПиН 2.3.2.1078-01 с изменениями от 6 июля 2011 года | Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
|  СП 2.3.6.1066-01 (с изменениями от 29 апреля 2020 года N 12) | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (с дополнениями и изменениями). |
| СП 44.13330.2011 | Свод правил. Административные и бытовые здания |
| СП 52.13330.2011 | Свод правил. Естественное и искусственное освещение |
| Методические указания МосМУ5.1.008-01 | «Порядок и методика осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли. |

**СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ**

1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (в редакции от27.07.2017 №221-ФЗ, с изменениями от 22.12. 2008 №268-ФЗ) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2.Федеральный закон РФ «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изм. и доп. 2005, 2007, 2008 г.).

3. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.05.2017№93-ФЗ, с изм. от 06.04.2015 №68-ФЗ(ред.19.12.2016) ст.37) "Об образовании в Российской Федерации"(с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017),

4. Федеральный закон от 29 июня 2015 N 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»

5 Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей" (с дополнениями и изменениями)

6.Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №880) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10.06 2014 №91;

7.Технический регламент ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 22011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №881);

8.Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 16.08. 2011 г. №769) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15.11. 2016 №148;

9. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (с дополнениями и изменениями).

10. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 № 987 "О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов".

11. Постановление Правительства РФ от 29 сентября 1997 г. № 1263
"Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении".

12.ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

13. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

14. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

15. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

16. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

17. ГОСТ 31987-2013 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

18. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

19. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».

20. ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания».

21. ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации».

22. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».

23. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания».

24. ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим анализам».

25. ГОСТ Р 54607.3-2014 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания».

**3.7. Схема отчета: по результатам производственного контроля за год**

1.Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов (объем забракованной продукции; результаты лабораторных исследований).

2.Контроль на этапах хранения пищевых продуктов (объем забракованной продукции; результаты лабораторных исследований).

3.Контроль на этапе реализации пищевых продуктов (объем забракованной продукции; результаты лабораторных исследований).

4.Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования (улучшение условий труда, модернизация оборудования).

5.Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования.

6.Контроль за состоянием производственной и окружающей среды.

7.Контроль личной гигиены и обучение персонала (культура гигиены персонала, профессиональная подготовка персонала, санитарно-просветительная работа).

**В заключении указывается план санитарно-противоэпидемических мероприятий на предстоящий год ОУ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Приложение 4 - Последовательность проведения входного контроля пищевой продукции на этапе приемки при поступлении ее на пищеблок образовательной организации**

| №п/п | Последовательные стадии входного контроля на этапе приемки продукции  | Содержание выполненной работы |
| --- | --- | --- |
| 1 | Проверка соблюдения условий транспортировки пищевой продукции | - оценка исправности специализированного автотранспорта;- проверка санитарного состояния автотранспорта для перевозки пищевой продукции, укомплектованности трекерами для фиксации температурного режима в кузове;- контроль температурного режима в кузове транспорта; - проверка наличия личной медицинской книжки у водителя; |
| 2 | Проверка наличия комплекта сопроводительных документов  | - наличие и правильность оформления товарно-транспортной накладной, декларации о соответствии;- соответствие сопроводительной документации условиям контракта; |
| 3 | Проверка подлинности сопроводительных документов;  | - проверка наличия декларации о соответствии в реестре на данный вид продукции конкретного предприятия; |
| 4 | Идентификация продукции по товаротранспортной накладной (ТТН) и маркировке | - проверка соответствия фактической информации на маркировке продукции и сопроводительной документации; |
| 5 | Проверка остаточного срока годности | - остаточный срок годности должен быть не более 50 % от срока годности установленного производителем для конкретной продукции; |
| 6 | Визуальный осмотр партии поступившей продукции  | - проверка внешнего вида партии продукции и соответствия количества единиц продукции данным товарно-сопроводительной накладной;  |
| 7 | Оценка целостности и качества упаковки поступающего сырья | - выявления нарушения целостности упаковок, при выявлении нарушения целостности упаковки, несоответствия качества упаковки требованиям, в этом случае продукции оценивается и принимается как отдельная партия; |
| 8 | Проверка наличия предприятия изготовителя данной продукции в «Общем реестре изготовителей пищевой продукции» | - проверка онлайн реестра предприятий с учетом данных товарно-транспортной накладной, декларации о соответствии пищевой продукции, прошедшей подтверждение соответствия; |
| 9 | Отбор контрольных образцов продукции от каждой партии | -отбор образцов для проведения органолептической оценки в соответствии с требованиями стандарта на данную продукцию; |
| 10 | Проведение органолептической оценки продукции бракеражной комиссией | - предоставление образцов продукции и проведение оценки по органолептическим показателям бракеражной комиссией |
| 11 | Заполнение журнала бракеража скоропортящейся продукции | -внесение результатов оценки пищевой продукции по органолептическим показателям в журнал бракеража, заполнение необходимых данных в соответствии с формой записей в журнале |
| 12 | Оформление документации на поступившую продукцию | -оформление акта приемки продукции при наличии несоответствии требованиям нормативных документов; -совместный контроль поступившей продукции представителем заказчика (школы) и представителем организатора питания; |
| 13 | Возврат некачественной продукции поставщику и предъявление претензии | -требование замены некачественной продукции на качественную и поставка ее в установленные заказчиком сроки |
| 14 | Размещение продукции в соответствующих холодильных камерах и складах хранения. | -размещение с соблюдением товарного соседства, -идентификация поступившей продукции при размещении на хранении, заполнение карточки с указанием наименования, даты поступления и срока использования; |
| 15 | Контроль условий и сроков хранения | - контроль температуры хранения и относительной влажности воздуха, заполнение соответствующих журналов контроля температурного режима при хранении: -«Журнал регистрации температуры в холодильном оборудовании».«Журнал регистрации температуры и относительной влажности воздуха в неохлаждаемых помещениях» |

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. Указ Президента РФ от 20 января 2020 г. № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (в редакции от 27.07.2017 № 221-ФЗ, с изменениями от 22.12. 2008 №268-ФЗ) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изм. и доп. 2005, 2007, 2008 г.).

6. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 03.05.2017 № 93-ФЗ, с изм. от 06.04.2015 № 68-ФЗ (ред.19.12.2016) ст.37) «Об образовании в Российской Федерации»
(с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017).

7. Федеральный закон от 29 июня 2015 № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».

8. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с дополнениями и изменениями).

9. Федеральный закон 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с изменениями и дополнениями, вступившими в силу 08.04.2017.

10. Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №880) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10.06 2014 №91.

11. Технический регламент ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №881).

12. Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011)
(утв. решением Комиссии союза Таможенного от 16.08. 2011 г. №769) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15.11. 2016 №148.

13. Технический регламент ТС «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №882) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15.12 2015 №167.

14. Технический регламент ТС «Технический регламент на масложировую продукции» (ТР ТС 024/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №883) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10.05 2014 №40.

15. Технический регламент ТС «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г №34).

16. Технический регламент ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г №67) в редакции решения Совета ЕЭК от 20.12 2017 №86.

17. Технический регламент ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г №68).

18. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016). Принят [Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года № 162](http://docs.cntd.ru/document/456050502).

19. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную» (ТР ЕАЭС 044/2017). Принят [Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 года № 45](http://docs.cntd.ru/document/456050502).

20. Постановление Правительства РФ от 20 октября 2021 года № 1802
«Об утверждении [Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации](https://docs.cntd.ru/document/726524671#6560IO), а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации.

21. Постановление Правительства РФ от 22 ноября 2000 г. № 883
«Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения».

22. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».

23.ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

24. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

25. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

26. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

27. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

28. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».

29. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

30. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

31. ГОСТ 31987-2013 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

32. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

33. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».

34. ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания».

35. ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации».

36. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».

37. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания».

38. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».

39. ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим анализам».

40. ГОСТ Р 54607.3-2014 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания».

41. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000 для индустрии питания».

42. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

43. ГОСТ ИСО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

44. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».

45. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».

46. ГОСТ Р 576621-2017 «Услуги торговли. Продажа скоропортящихся пищевых продуктов через торговые автоматы. Требования»

47. СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 гола №32, сроком действия с 01.01. 2021 г.

 48. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

49. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

 50. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. № 36 (со всеми изменениями) дополнения и изменения № 25, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06.07.2011 № 90).

51. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

52. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28.

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

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

55. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

56. Методические рекомендации МР 2.3.0167-20 «Подготовка к проведению мониторинга питания обучающихся в общеобразовательных организациях».

57. Васюкова А.Т., Валентинова Н.И., Ливинская С.А. Организация школьного питания. Учебное пособие – Москва, 2021г, с. 286.

58. Состояние и стратегия развития системы школьного питания / Васюкова А.Т., Валентинова Н.И., Иванова В.Н. и др. Под редакцией В.Н.Ивановой –Москва, 2021г, с. 318.

59. Могильный М.П., Иванова В.Н., Шленская Т.В., Шалтумаев Т.Ш., Баласанян А.Ю. Технология и организация питания в образовательных организациях (общеобразовательные организации). Учебное пособие /Под редакцией М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2014 - 351 с.

# Электронные ресурсы:

1.Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. - 2021. - URL: <http://docs.cntd.ru/document/463707801> (дата обращения 15.03.2021).